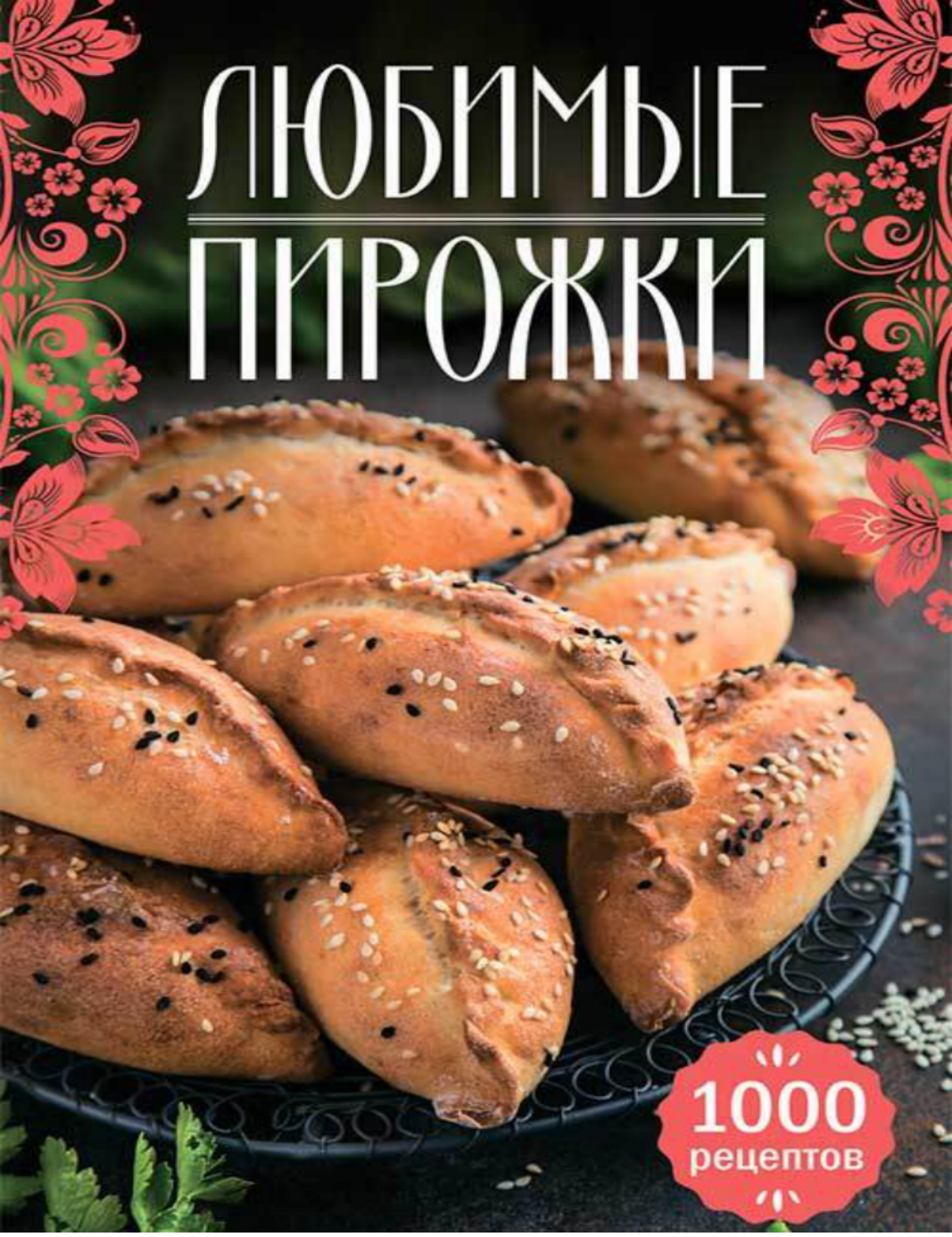
ЛЮБИМЫЕ ПИРОЖКИ



1000 рецептов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пышные и сдобные, ароматные мягкие пирожки словно так и просят скорее откусить кусочек! С нежной курочкой или рыбой, рисом или творогом, с клубникой, малиной, финиками или черносливом, с грибами, сыром и зеленью — невозможно отказать себе в этом удовольствии. Скорее на кухню, разогревайте духовку и выбирайте из 1000 вкуснейших рецептов пирожков, пончиков, беляшей и ватрушек. И не бойтесь работы с тестом — в книге даны полезные советы и рекомендации, которые облегчат процесс приготовления.

- Любимые пирожки. 1000 рецептов
  - Введение. Основные рецепты теста
  - Изделия из дрожжевого теста
    - Печеные изделия из сдобного дрожжевого теста
      - Эмпанадас
      - Расстегаи с мясом
      - Расстегаи со свининой
      - Расстегаи с мясом и луком
      - Расстегаи с телятиной
      - Пирожки с мясом, картофелем и грибами
      - Пирожки с мясом и адыгейским сыром
      - Пирожки с куриной печенкой и картофельным пюре
      - Пирожки с ветчиной и грибами
      - Расстегаи с судаком
      - Пирожки с судаком
      - Пирожки с рыбой и рисом
      - Пирожки с грибами
      - Пирожки-рогалики с шампиньонами и луком
      - Пирожки с рисом, луком и яйцами
      - Пирожки с рисом, яйцами и морковью
      - Шаньги с картофелем
      - Пирожки с картофелем и творогом
      - Пирожки с капустой открытые
      - Пирожки с капустой и яйцами
      - Пирожки с капустой, грудинкой и яйцом
      - Шаньги с морковью
      - Пирожки с творогом по-польски
      - Шаньги с творогом и рисом
      - Ватрушки с соленым творогом и зеленью

- Сочники с творогом
- Пирожки с творогом сладкие
- Пирожки с творогом и ананасом
- Пирожки с яблоками и лимонным соком
- Ватрушки с творогом
- Ватрушки со сметанной начинкой
- Ватрушки с яблоками
- Пирожки с яблоками на сливочном масле
- Пирожки с яблоками и вишней
- Ватрушки с черносливом
- Пирожки со сливами
- Пирожки с клубникой сухие открытые
- Пирожки с черникой
- Ватрушки с цукатами
- Пирожки с абрикосами и вишней
- Пирожки с консервированной вишней и сахарной крошкой
- Пирожки с вишней и шелковицей
- Пирожки с бананами
- Пирожки с виноградом и медом открытые
- Пирожки с вишней
- Пирожки с ревенем и щавелем
- Пирожки с яблочным повидлом и сиропом
- Пирожки с курагой
- Пирожки с черной смородиной и яблочным повидлом
- Пирожки с курагой в сметанной заливке
- Ватрушки с вишневым джемом
- Пирожки с фундуком
- Пирожки с черносливом
- Рогалики с изюмом и арахисом

- Жареные изделия из сдобного дрожжевого теста
  - Беляши
  - Пончики с мясом
  - Пирожки с говядиной
  - Пирожки с мясом
  - Пирожки с мясом и яйцами
  - Пирожки с мясом и капустой
  - Пирожки с ливером
  - Пирожки с мясом и квашеной капустой
  - Пирожки с отварными мозгами
  - Пирожки с картофелем и шкварками
  - Пирожки с картофелем и грибами славянские

- Пончики с капустой и яйцом
- Пирожки с рыбой и рисом
- Пирожки со шпинатом, луком-пореем и сыром фета
- Пончики с творогом
- Пончики с яблоками
- Пончики с вареньем по-польски
- Пончики с вишней
- Пончики с ягодами
- Пончики с джемом
- Пончики с бананом
- Пончики с вареным сгущенным молоком
- Пончики с шоколадной начинкой
- Пончики варшавские
- Пончики с карамельной начинкой
- Пончики рисовые

- Печеные изделия из несдобного дрожжевого теста
  - Пирожки с говядиной сочные
  - Усбосмаки с мясом
  - Пирожки с говяжьим фаршем
  - Пирожки с мясом и рисом
  - Пирожки с сосисками
  - Пирожки с котлетами
  - Пирожки с говядиной и копченым мясом
  - Расстегаи с говядиной и картофелем
  - Пирожки с говяжьей печенкой
  - Вак-балиш с мясным фаршем
  - Пирожки с телячьей печенкой
  - Элеши с курицей и картофелем
  - Пирожки с курятиной
  - Пирожки с куриным филе
  - Ватрушки с курицей и грибами
  - Пирожки с куриными потрошками
  - Пирожки с куриной печенкой и морковью
  - Пирожки с курицей и картофелем
  - Пирожки со свиным легким и рисом
  - Мини-курники
  - Пирожки с субпродуктами
  - Пирожки с гусиным ливером
  - Пирожки с колбасой и сыром
  - Ватрушки с колбасой и соленым огурцом
  - Шпеккухены с беконом
  - Пирожки с салями

- Пирожки со скумбрией
- Пирожки с тунцом и рисом
- Расстегаи с рыбой и яйцами
- Пирожки с картофелем и сыром
- Пирожки с сельдью
- Пирожки с картофелем и грибами
- Пирожки с консервированной сардиной
- Пирожки с капустой
- Плацинда с капустой
- Расстегаи с картофелем и грибами
- Пирожки с грибами и яйцами
- Шаньги с грибами и сыром
- Пирожки с капустой и сосисками
- Пирожки с капустой и морковью
- Расстегаи с тыквой и шампиньонами
- Ашкабак (самса с тыквой)
- Пирожки с луком к супу
- Кальцоне с сыром
- Пирожки с рисом и солеными огурцами
- Пирожки с горохом
- Пирожки овощные с сыром открытые
- Пирожки с фасолью
- Пирожки с горохом и морковью
- Пирожки с адыгейским сыром и творогом
- Кифле полосатые с сыром
- Пирожки с колбасным сыром и луком-пореем
- Пирожки с сыром открытые
- Пирожки с сыром и свекольной ботвой
- Пирожки с плавленым сыром
- Пирожки со сладким творогом
- Ватрушки с творогом и сгущенным молоком
- Ватрушки с творогом и лимонным джемом
- Пирожки с тыквой сладкие
- Милопитакья с яблоками
- Пирожки с тыквой и яблоками
- Пирожки с яблоками и сухофруктами
- Ватрушки с клубникой и штрейзелем
- Пирожки со сливами и яблоками
- Пирожки со сливами
- Пирожки с грушами
- Пирожки с абрикосами открытые
- Пирожки со смородиной и малиной

- Пирожки с яблочным повидлом
- Пирожки с яблочным повидлом и грецкими орехами
- Пирожки с мармеладом
- Пирожки с вишневым джемом
- Пирожки с халвой
- Пирожки с ягодами открытые

- Жареные изделия из несдобного дрожжевого теста
  - Пирожки с мясным фаршем закусочные
  - Беляши с говядиной плоские
  - Пирожки с говядиной и луком
  - Пирожки с куриным ливером орские
  - Беляши с курицей и луком
  - Пирожки со свининой и шампиньонами
  - Пирожки с куриной печенкой и грудинкой
  - Пирожки с отварным мясом и рисом
  - Пирожки с шампиньонами
  - Пирожки с картофелем и куриной печенкой
  - Пирожки с колбасой ленивые
  - Пирожки с колбасой и сыром
  - Пирожки с рисом и яйцами
  - Пирожки с картофелем и жареным луком
  - Пирожки с картофелем и грибами
  - Пирожки с баклажанами и грибами
  - Пирожки с рисом и грибами
  - Пирожки с рисом и солеными огурцами
  - Пирожки с черемшой и яйцами
  - Пирожки с капустой и морковью
  - Пирожки с квашеной капустой
  - Пирожки с квашеной капустой, луком и укропом
  - Пирожки с тыквой
  - Пирожки с горохом
  - Пирожки с горохом и беконом
  - Панцеротти классические
  - Пирожки с яблоками и тыквой
  - Пирожки с хурмой
  - Пончики с кремом армянские
  - Пончики с вареной сгущенкой
- Печеные изделия из слоеного дрожжевого теста
  - Пирожки с мясным фаршем
  - Пирожки с бараниной

- Пирожки с курицей и грибами
- Пирожки с курицей, ветчиной и имбирем
- Пирожки с курицей и картофелем
- Пирожки с курицей и сливочным сыром
- Пирожки с курицей и твердым сыром
- Пирожки с говяжьей печенкой и луком
- Пирожки с печенкой цесарки
- Пирожки с печеночным паштетом
- Самса с курицей
- Пирожки с курицей и соусом открытые
- Пирожки с курицей карри
- Пирожки с куриным фаршем
- Пирожки с курицей карри и зеленым горошком
- Пирожки с курицей и сыром пармезан
- Пирожки с курятиной и беконом
- Пирожки с курицей и грибами
- Пирожки с курицей, сыром и курагой
- Пирожки с ветчиной и сыром
- Пирожки с луком-пореем и ветчиной
- Расстегаи с семгой и помидорами
- Пирожки с треской
- Пирожки с рыбным филе и рисом
- Пирожки с горбушей открытые
- Расстегаи с рыбой и грибами
- Пирожки с рыбой и сельдереем
- Пирожки с анчоусами открытые
- Пирожки с красной фасолью и сыром
- Пирожки с тушеной капустой
- Пирожки с квашеной капустой
- Пирожки с капустой, беконом и мясным фаршем
- Пирожки с капустой и яйцами
- Пирожки с капустой и крабовыми палочками
- Пирожки с морковью и луком
- Пирожки с ревенем и кускусом
- Пирожки с грибами и сыром
- Пирожки с сыром
- Пирожки с помидорами и сыром
- Пирожки с брынзой и мятой
- Пирожки с луком-пореем, грибами и адыгейским сыром
- Пирожки с зеленым луком и омлетом

- Пирожки с сыром и тмином
- Пирожки с салями закусочные
- Пирожки с помидорами и зеленью
- Пирожки с творогом и ветчиной
- Пирожки с творогом по-домашнему
- Пирожки с творогом и зеленью
- Пирожки с творогом и щавелем
- Пирожки с кремом
- Пирожки с маскарпоне и белым шоколадом
- Пирожки с творогом и зеленью
- Пирожки с тыквой
- Пирожки с яблоками и медом
- Пирожки с яблоками и изюмом
- Пирожки с яблочным повидлом на скорую руку
- Пирожки с курагой
- Пирожки «Вишня в коньяке»
- Турноверы
- Пирожки с мягким сыром и малиной

- Жареные изделия из слоеного дрожжевого теста
  - Пирожки с картофелем, овощами и мясом
  - Пирожки с творогом и изюмом
  - Пирожки с капустой
  - Пончики со сливовым повидлом
  - Пирожки с баклажанами и сыром
  - Пирожки с абрикосовым вареньем

- Изделия из бездрожжевого и постного теста
  - Печеные изделия из бездрожжевого теста
    - Пирожки с мясным фаршем
    - Пирожки с говядиной и картофелем
    - Курник-эчпочмак
    - Эчпочмаки со свининой и картофелем
    - Перепечи с мясом
    - Перепечи с мясом и грибами
    - Пирожки с мясом и капустой ржано-овсяные
    - Трубочки с печеночным паштетом
    - Пирожки с мясом и картофелем татарские
    - Пирожки с мясом и тыквой
    - Пирожки с телятиной и изюмом аргентинские
    - Пирожки с сарделькаами
    - Пирожки с курятиной, картофелем и

луком открытые
- Эмпанадиты с мясом
- Пирожки с мясным фаршем по-восточному
- Курники с сыром
- Эт-хычин с бараниной
- Пирожки с бараниной караимские
- Пирожки с семгой
- Пирожки с капустой молдавские
- Пирожки с помидорами и сыром по-испански
- Санбусаки с сыром
- Погача с сыром фета
- Пирожки с мясом и морковью
- Погача с колбасой и сыром
- Пирожки с тыквой и чесноком
- Пирожки со слабосоленой семгой и творогом
- Пирожки с овощами и сыром
- Пирожки с пшеничной кашей покровские
- Пирожки с капустой французские
- Морковники
- Пирожки с зеленым творогом
- Пирожки с творогом и зеленым луком ржаные
- Шаньги с картофелем пермские
- Ватрушки с творогом, чесноком и кинзой ржаные
- Пирожки с картофелем и сыром
- Пирожки с картофелем и мясом
- Калитки с картофелем карельские
- Кныши с шампиньонами и картофелем
- Пирожки с шампиньонами
- Пирожки с рисом и грибами
- Пирожки с плавленым сыром и луком
- Вак-губадия с рисом и творогом
- Соффичини с сыром моцарелла
- Самса по-киргизски
- Самса с курицей и грибами
- Самса с сыром и шпинатом
- Самса с творогом
- Самса с тыквой и яблоками
- Сочники с вишней и творогом
- Пирожки сырные с яблоками
- Пирожки с творогом и бананом

- Пирожки с яблоками
- Гоменташ с грушей и корицей
- Пирожки с черникой и вишней
- Калитки с черникой ржаные
- Пирожки с конфитюром из белой черешни

- Жареные изделия из бездрожжевого теста
  - Мини-беляши
  - Беляши ленивые
  - Вак-беляши
  - Пирожки с мясом
  - Пирожки с сосисками и сыром ленивые
  - Халюжи с сыром классические
  - Пирожки-лепешки с картофелем и сыром
  - Чебуреки
  - Мини-чебуреки
  - Чебуреки с мясом и капустой
  - Чебуреки по-одесски
  - Чебуреки грузинские
  - Чебуреки нежные
  - Самбуса с бараниной
  - Сочники с мясом
  - Кутабы с курицей
  - Кутабы с картофелем
  - Самоса с картофелем и зеленым горошком
  - Плэчинты с картофелем молдавские
  - Пирожки с мясом таджикские
  - Пирожки с яйцом арабские
  - Пирожки с помидорами и брынзой
  - Пирожки с творогом, яйцами и зеленью
  - Пирожки с рисом, яйцами и луком
  - Пирожки со щавелем
  - Кой-далян с творогом
  - Пирожки со щавелем и зеленью
  - Пирожки с луком туркменские
  - Манзари с укропом и творогом
  - Пирожки с сыром и зеленью
  - Пирожки с капустой и яйцами
  - Пирожки с молодой капустой
  - Чебуреки с бананами и яблоками
  - Пирожки с вишней
  - Кутабы с бананами и яблоками
  - Пирожки с тунцом арабские
  - Пирожки с яблоками, бананами и орехами
  - Пирожки с фруктовой начинкой

- Печеные изделия из слоеного бездрожжевого теста
  - Бурекасы с говядиной
  - Пирожки с мясом в вишневом соусе
  - Пирожки с телятиной и шампиньонами
  - Пирожки с мясом и грибами открытые
  - Пирожки с мясом и баклажанами
  - Кныши с мясом и картофелем
  - Пирожки с мясом и картофелем открытые
  - Пирожки с мясом, рисом и болгарским перцем
  - Пирожки с мясом и черемшой
  - Пирожки с мясом и помидорами
  - Самса ленивая
  - Самса с курицей
  - Пирожки с курицей и картофелем на скорую руку
  - Пирожки с курицей и яйцами
  - Пирожки с курицей и помидорами
  - Пирожки с индейкой карри и беконом
  - Пирожки с охотничьими колбасками, сыром и зеленью открытые
  - Пирожки с копченостями
  - Пирожки с ветчиной, сыром и зеленью
  - Пирожки с сарделькаами
  - Пирожки с рыбным филе и рисом
  - Пирожки с консервированным тунцом и сладким перцем
  - Пирожки со шпротами и помидорами
  - Пирожки с треской
  - Пирожки с козьим сыром и пармезаном
  - Пирожки с консервированным тунцом и яйцом
  - Пирожки с козьим сыром и помидорами
  - Пирожки с зеленым горошком и сыром
  - Пирожки с сыром и салями закусочные
  - Спанакотиропита со шпинатом и сыром фета
  - Пирожки-рулетики с ветчиной и сыром
  - Пирожки с тыквой и луком
  - Пирожки с сыром и брокколи
  - Пирожки с дыней и сыром
  - Пирожки с брюссельской капустой
  - Пирожки с квашеной капустой

- Пирожки с капустой и луком
- Пирожки с квашеной капустой и колбасой
- Ватрушки с кабачком
- Пирожки с морковью и яйцами
- Пирожки с лесными грибами
- Пирожки с сушеными грибами
- Пирожки с шампиньонами и шпинатом
- Пирожки с творогом
- Пирожки с творогом и изюмом
- Пирожки с тыквой и лимоном
- Пирожки с яблоками и клюквенным джемом
- Пирожки с творогом и сливами
- Слойки с вишневым конфитюром
- Слойки с клубничным джемом
- Пирожки с яблоками и щавелем
- Пирожки-конвертики с яблоками
- Пирожки с клубникой
- Конвертики с клубничным джемом
- Пирожки с грецкими орехами и медом
- Пирожки-лодочки с яблоками и брусникой
- Пирожки с крыжовником и сахаром
- Пирожки с тыквой и медом
- Пирожки с изюмом и курагой
- Пирожки с вишней, как в «McDonald’s»
- Пирожки с вишней и шоколадом

- Жареные изделия из слоеного бездрожжевого теста
  - Трубочки хрустящие с мясом
  - Чебуреки слоеные
  - Брики с бараниной
  - Пирожки с бараниной
  - Пирожки с бараниной и картофелем
  - Пирожки с вареньем
- Печеные изделия из постного теста
  - Пирожки с рыбой и картофелем
  - Пирожки с пшенной кашей и грибами
  - Пирожки с рисом, грибами и болгарским перцем
  - Пирожки с рисом и грибами
  - Шаньги с гречкой и грибами
  - Вэрзэре с квашеной капустой
  - Пирожки с капустой и рыбными консервами

- Пирожки с квашеной капустой и солеными грибами
- Пирожки с тыквой и морковью
- Пирожки с капустой и лесными грибами
- Пирожки с квашеной капустой, грибами и черносливом
- Пирожки с рисом и яблоками
- Пирожки с кислой капустой и изюмом гречневые

- Жареные изделия из постного теста
  - Чебуреки с грибами
  - Чебуреки постные
  - Чебуреки с капустой
  - Чебуреки с картофелем
  - Пирожки-масала
  - Пирожки с картофелем и луком
  - Пирожки с повидлом
  - Пирожки с горохом
  - Пирожки с фруктами
  - Пирожки с тыквой и яблоками
  - Пирожки с тыквой и каперсами
  - Пирожки с луком и яблоками
  - Пирожки с яблочным повидлом

- Изделия из творожного теста
  - Печеные изделия из творожного теста
    - Пирожки с мясом
    - Пирожки с мясом, капустой и вялеными помидорами
    - Пирожки с сарделькаами
    - Рогалики с полукопченой колбасой и салями
    - Рогалики с ветчиной и сыром
    - Пирожки с рисом и зеленым луком
    - Пирожки с капустой
    - Пирожки с зеленым луком, яйцами и морковью
    - Пирожки с твердым сыром
    - Пирожки с сырной начинкой
    - Пирожки с творогом и изюмом
    - Пирожки с творогом и медом открытые
    - Пирожки с творогом, черникой и вишней
    - Пирожки с яблоком, морковью и творогом
    - Пирожки с морковью и творогом
    - Пирожки с творогом и вяленой вишней

- Сочники с творогом и изюмом
- Пирожки с грибами и сыром открытые
- Пирожки со сладкой морковью
- Пирожки с яблоками и сахаром
- Пирожки с яблоками, имбирем и корицей
- Пирожки с яблоками и сметаной
- Пирожки с клубникой и малиной
- Пирожки с апельсинами и яблоками
- Пирожки с яблоками и ликером
- Пирожки с яблоками и черноплодной рябиной
- Пирожки с яблоками и изюмом в белом вине
- Сочники с вареньем из груш
- Сочники с яблоками
- Ватрушки с клубникой
- Ватрушки с яблоками ванильные
- Ватрушки с красной смородиной и миндальными лепестками
- Рогалики с вишней, изюмом и маком
- Рогалики со смородиновым вареньем и грецкими орехами
- Ватрушки с абрикосами

- Жареные изделия из творожного теста
  - Пирожки с индейкой
  - Пирожки с мясом
  - Беляши
  - Пирожки с курицей и овощами
  - Пирожки с курицей и луком
  - Пирожки с курицей и шампиньонами
  - Пирожки с курицей, грибами и зеленью
  - Пирожки с курицей, гречкой и беконом
  - Пирожки с ветчиной и сыром
  - Пирожки с рыбой и рисом
  - Пирожки с грибами
  - Пирожки с шампиньонами и камамбером
  - Пирожки с зеленым луком и яйцами
  - Пирожки с картофелем
  - Пирожки с яйцами и зеленью
  - Пирожки с брынзой и зеленью
  - Пирожки с капустой и яйцами
  - Пирожки с морковью
  - Пирожки с квашеной капустой
  - Пирожки с яблоками и медом

- Пирожки с яблоками
- Пирожки с яблоками и лимоном
- Пирожки с картофельным пюре и жареным луком
- Пирожки с яблоками и изюмом
- Пончики с черносливом и курагой
- Пирожки с яблоками и корицей
- Пончики ленивые
- Пирожки с яблоками, черносливом и изюмом

- Изделия из картофельного теста
  - Печеные изделия из картофельного теста
    - Пирожки с мясом
    - Ватрушки с мясом
    - Пирожки с мясом и яйцами
    - Пирожки с сосисками
    - Пирожки с ветчиной
    - Пирожки с картофелем и мясом
    - Пирожки с курицей
    - Пирожки с рыбой и морской капустой
    - Пирожки с зерненым творогом
    - Пирожки с фасолью
    - Пирожки с сушеными грибами и рисом
    - Пирожки с лисичками открытые
    - Пирожки с сушеными грибами
    - Пирожки с шампиньонами и морковью
  - Жареные изделия из картофельного теста
    - Пирожки с сосисками
    - Кохинья с курицей и овощами
    - Пирожки с телятиной
    - Пирожки с мясом и травами в панировке
    - Пирожки с фаршем и морковью
    - Пирожки с сарделькаами в панировке
    - Пирожки с сыром
    - Пирожки с ветчиной и сыром
    - Пирожки с гречневой кашей и яйцами
    - Пирожки с сушеными грибами в панировке
    - Пирожки с сушеными грибами в смальце
    - Пирожки с тушеной капустой
    - Пирожки с жареной капустой
    - Пирожки с редькой и клюквой
    - Пирожки с капустой и чесноком
    - Пирожки с колбасой, сыром и чесноком
    - Пирожки с капустой и морковью

- Пирожки с квашеной капустой и яблоками
- Пирожки со свеклой и черносливом
- Пирожки с брусникой

Любимые пирожки. 1000 рецептов
Составитель Наталия Сикачина

Введение. Основные рецепты теста

С глубокой древности люди используют тесто для приготовления мучных изделий. Основа теста — мука, а остальные ингредиенты, входящие в его состав, могут различаться.

Несмотря на разнообразие, все виды теста можно разделить на две основные группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое. В опарное и безопарное дрожжевое тесто при приготовлении добавляют дрожжи, которые наполняют его пузырьками углекислого газа, делая пышным и легким. Бездрожжевое (пресное) тесто готовят без использования дрожжей: этому тесту не нужно подходить, изделия из него не оставляют для расстойки и переходят к приготовлению сразу.

Сдобное тесто заключает в своем названии понятие «сдобрить»: в него добавляют сливочное масло, яйца, сметану, сахар, сливки — одним словом, сдобу.

Пресное тесто — одна из самых древних разновидностей теста, самый простой его вариант: такое тесто состоит лишь из муки и воды. Хотя чаще его приготавливают все же с добавлением растительного масла и соли. Пресное тесто может содержать и сдобу — обычно это молоко и яйца, — но содержание дополнительных ингредиентов в нем меньше, чем в собственно сдобном тесте.

Кислое тесто — тесто с большим количеством дрожжей, его относят к подвидам хлебного теста и используют для приготовления в основном жареных пирожков.

Изделия из слоеного теста очень вкусны, однако оно достаточно сложное в приготовлении и требует много времени. Такое тесто многократно раскатывают и сворачивают слоями, между которыми кладут масло, благодаря чему и возникает эффект расслоения. Впрочем, слоеное тесто не обязательно готовить самостоятельно, его можно приобрести готовое, что позволит значительно сэкономить силы и время.

С каждым днем появляется все больше оригинальных рецептов теста для пирожков. Большую популярность приобрело тесто с различными добавками — творожное, картофельное, на пиве, на кефире и т. д.

В этой книге вы найдете варианты приготовления теста на любой вкус, а также рекомендации относительно интересных начинок. Готовьте с удовольствием и приятного вам аппетита!

Изделия из дрожжевого теста

Печеные изделия из сдобного дрожжевого теста

Эмпанадас

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, яйца (желток) — 2 шт., молоко — 100 мл, разрыхлитель — ½ ч. л.*

Для начинки: *мясо — 500 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, каперсы — 1 ст. л., анчоусы — 100 г, масло растительное — 4 ст. л., мука пшеничная — 1 ст. л., бульон мясной — 125 мл, соль, перец черный молотый и майоран — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Мясо пропустить через мясорубку. Лук и чеснок нашинковать и обжарить в растительном масле 3–5 минут, затем добавить мясо, анчоусы и каперсы. Влить бульон, всыпать муку, майоран, посолить, поперчить и, непрерывно помешивая, готовить на небольшом огне еще 15 минут, чтобы бульон уварился.

Муку просеять, всыпать разрыхлитель, влить теплое молоко и перемешать. Положить размягченное сливочное масло и взбитые желтки. Замесить тесто и оставить на 1 час. Готовое тесто раскатать, вырезать круги диаметром 10 см, положить начинку и тщательно соединить края.

Затем выложить эмпанадас на противень, смазать взбитым желтком и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 20 минут. Подавать горячими.

Расстегаи с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 250 мл, дрожжи свежие — 25 г (или 1 пакетик сухих — 7 г), сахар — 50 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., масло сливочное — 75 г, масло растительное — 25 мл*

Для начинки: *фарш (говядина и свинина) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., растительное масло, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко — 2 ст. л.*

В сковороде нагреть 2–3 ст. л. растительного масла, выложить лук, нарезанный мелкими кубиками, и обжарить до

прозрачности. Добавить мясной фарш, перемешать и довести до готовности. Затем посолить, поперчить и снова хорошо перемешать.

В 150 мл теплого молока раскрошить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать и отставить на 15 минут, чтобы дрожжи «ожили». В чашку вылить остаток теплого молока, всыпать оставшийся сахар, соль, вбить яйцо и перемешать. Добавить «ожившие» дрожжи и снова перемешать. Всыпать половину нормы муки и хорошо перемешать. Выложить по тесту кусочки масла и опять вымесить. Всыпать оставшуюся муку и в очередной раз перемешать. В конце влить частями растительное масло и хорошо вымесить уже на рабочей поверхности. Тесто переложить в чашку, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто разделить на шарики весом примерно 70 г, небольшой кусок теста оставить для украшения. Шарики раскатать кружочком, на середину выложить начинку. Хорошо соединить края, оставив середину открытой. Кусочек теста, оставленный для украшения, раскатать в полоску и украсить каждый расстегай. Готовые расстегаи выложить на застеленный пергаментом противень, накрыть пленкой и оставить на 15–20 минут. Затем смазать взбитым с молоком желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Расстегаи со свининой

Для теста: *мука пшеничная — 500–600 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 100 мл, вода — 100 мл, масло сливочное — 8 ст. л., масло кукурузное — 3 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 1 ст. л., соль*

Для начинки: *свинина — 700 г, лук репчатый — 2 шт., яйца — 2 шт., масло растительное*

Для смазывания: *яйцо*

Свинину отварить целым куском, измельчить в блендере и обжарить на растительном масле с нарезанным луком, добавив немного мясного бульона, чтобы фарш не был сухим. Яйца отварить, мелко нарубить и смешать с мясом.

Воду смешать с молоком и слегка нагреть. Положить дрожжи, сахар и 2 ст. л. муки, хорошо перемешать. Дать подняться в теплом месте 15 минут. В чашку просеять 400 г муки, посолить, вбить яйца, влить кукурузное и растопленное сливочное масло и опару. Постепенно вводя оставшуюся муку, замесить эластичное тесто и оставить в теплом месте на 1 час. Готовое тесто разделить на части весом по 100 г. Раскатать каждый кусочек в круг

размером примерно с блюдце. Выложить на середину каждого круга начинку и соединить с двух краев, оставляя середину открытой. Оставить на 15 минут для расстойки, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке около 25–30 минут.

Расстегаи с мясом и луком

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, яйцо — 1 шт., дрожжи свежие — 10 г, масло сливочное — 30 г, молоко — 40 мл, сахар — 2 ч. л., соль — ¼ ч. л., вода — 50 мл*

Для начинки: *говядина постная — 400 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., молоко — 3–4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Дважды пропустить мясо с луком через мясорубку. Добавить яйцо, молоко, соль и перец, хорошенько вымешать и убрать в холодильник на час.

Распустить дрожжи в теплой воде с 1 ч. л. сахара, подождать 10–15 минут, пока появится пенная шапочка. Яйцо взбить вилкой, смешать с молоком, 1 ч. л. сахара, солью, растопленным маслом и дрожжами. Просеять муку в миску, влить жидкую смесь и вымешивать тесто 10–15 минут. После поставить в теплое место на 1–2 часа, пока тесто не увеличится вдвое. Готовое тесто обмять, вымесить перед использованием и раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Вырезать кружочки, выложить на каждый по 1 ст. л. начинки, аккуратно соединить края, оставляя середину открытой. Выложить на застеленный пергаментом противень и оставить для расстойки на 20 минут. Затем смазать яйцом, взбитым с водой, и выпекать 10–15 минут при 220 °С.

Расстегаи с телятиной

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, дрожжи свежие — ¼ пачки, масло сливочное — 200 г, яйца — 4 шт., вода — 50 мл*

Для начинки: *телятина — 200 г, масло сливочное — 1 ст. л., батон — 200 г, молоко — 100 мл, сливки густые — ¼ стакана, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу, мясной бульон*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для фарша перекрутить на мясорубке телятину, добавить размоченную в молоке мякоть батона, масло, яйцо и посолить. Перемешать и добавить столько сливок, сколько возьмет фарш.

Для теста высыпать в миску 1 стакан муки, влить теплую воду, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место. Просеять на рабочую поверхность 2 стакана муки, сделать в ней углубление, положить сливочное масло, яйца и посолить. Постепенно вбирая муку, замесить эластичное тесто. Поднявшуюся опару добавить к тесту, хорошо перемешать и оставить для расстойки на 4 часа. Готовое тесто нарезать, раскатать каждый кусочек кружочком, выложить на середину фарш, соединить края, оставив середину открытой, и смазать желтком. Поставить в горячую духовку, подрумянить, влить в середину каждого расстегая ложку горячего бульона. Подавать горячими.

Пирожки с мясом, картофелем и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, масло сливочное — 200 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 200 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *картофель с зеленым луком и укропом толченый — 300–400 г, маслята — 300 г, лук репчатый — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Грибы обжарить в растительном масле с мелко нарезанным репчатым луком, остудить и измельчить блендером.

Дрожжи распустить в теплом молоке, добавить сахар и 2 ч. л. муки. Дать опаре подняться 10–15 минут в тепле. Сливочное масло размять с солью до мягкости, влить подошедшую опару, перемешать до однородности. Муку просеять и, подсыпая в жидкую смесь, замесить тесто, оно должно получиться мягким и податливым. Положить тесто в холодильник на 4 часа. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить начинку — сначала картофель, потом грибы — и соединить края. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке до золотистой корочки. За 5 минут до готовности смазать желтком, смешанным с водой, и отправить в духовку подрумяниться.

Пирожки с мясом и адыгейским сыром

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *фарш говяжий — 500 г, лук репчатый — 1 шт., сыр адыгейский — 100 г, растительное масло — 2 ст. л., соль и*

перец черный молотый — по вкусу

Репчатый лук измельчить. Разогреть растительное масло, обжарить лук до золотистого цвета и переложить в миску. Обжарить в этом же масле фарш. Сыр нарезать кубиками и смешать с фаршем и луком. Посолить и поперчить по вкусу.

Муку просеять в миску. Дрожжи развести в теплом молоке и влить в муку. Добавить яйца, сахар и соль. Масло размягчить и добавить в тесто. Тесто хорошо вымесить, накрыть и поставить в теплое место на 1–2 часа. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать кружочки, разложить начинку, сложить пополам и плотно соединить края. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Пирожки с куриной печенкой и картофельным пюре

Для опары: *сыворотка — 250 мл, молоко — 100 мл, сахар — 1½ ст. л., мука пшеничная — 3 ст. л., дрожжи свежие — 20 г*

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, масло сливочное — 80 г, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *печенка куриная — 500 г, пюре картофельное — 300 г, лук репчатый — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйца (желток) — 2 шт.*

Лук нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Взбить в блендере отваренную печенку и картофельное пюре с жареным луком.

Для опары смешать молоко с сывороткой, подогреть и развести дрожжи. Добавить сахар, 3 ст. л. просеянной муки, перемешать, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Через 30 минут добавить соль, растопленное масло, перемешать и всыпать остальную муку. Месить 10 минут. Тесто не должно липнуть к рукам, быть эластичным. Выложить его в миску, затянуть пленкой и поставить в теплое место на 1–2 часа. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме, обмять его. Разделить тесто на кусочки и раскатать. На кружочки положить начинку, соединить края и выложить швом вниз на застеленный пергаментом противень на небольшом расстоянии друг от друга. Оставить для расстойки, накрыв салфеткой, на 40 минут. Смазать пирожки желтком и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Пирожки с ветчиной и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, сахар — 50 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 25 г, масло сливочное — 60 г, яйцо — 1 шт., соль*

Для начинки: *грибы свежие — 350 г, ветчина — 150 г, лук репчатый — 1 шт., сливки — 125 мл, масло сливочное — 80 г, мука — 1 ст. л., яйцо (желток) — 1 шт., петрушка рубленая — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко — 1 ст. л.*

Для начинки разогреть 2 ст. л. масла и подрумянить муку. Добавить сливки, соль и перец, довести до кипения и снять с огня. Добавить 1 желток и, периодически помешивая, остудить. Грибы нарезать, отварить 10 минут и откинуть на дуршлаг. Лук очистить и мелко нарезать. Ветчину нарезать кубиками. Разогреть оставшееся масло и подрумянить лук, выложить грибы и жарить 5 минут. Добавить ветчину с петрушкой, прогреть, выложить в сливочный соус и остудить.

Дрожжи развести теплым молоком, добавить 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и поставить в теплое место на 15 минут. Смешать опару с оставшейся мукой, сахаром, мягким маслом, солью и яйцом. Замесить тесто и поставить в теплое место, чтобы подошло. Готовое тесто обмять и оставить еще на 30 минут. Затем раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать круги диаметром 10 см и выложить начинку. Из остатков теста вырезать грибочки и украсить пирожки. Смазать желтком, разведенным небольшим количеством молока или воды, выложить на противень, оставить на 15 минут и выпекать при 200 °С около получаса.

Расстегаи с судаком

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — ¼ ч. л.*

Для бульона: *вода — 1½ л, лук репчатый крупный — 1 шт., морковь крупная — 1 шт., лук-порей (только белая часть) — 1 шт., лист лавровый — 1 шт., перец черный горошком — 4 шт., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *судак — 700 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 2 шт., сливки — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо — 1 шт.*

Лук, морковь и порей крупно нарезать, обжаривать на сухой сковороде 5 минут.

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, с помощью ножниц вырезать жабры, отрезать хвост, голову и плавники. Сделать надрез вдоль хребта и отделить мясо от костей.

В кастрюле вскипятить воду, положить обжаренные овощи, лавровый лист и соль. Довести до кипения, добавить рыбью голову, хвост, плавники и хребет. Вновь довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить под крышкой 40 минут. За 10 минут до готовности добавить горошины черного перца. Снять бульон с огня, процедить и отставить.

Филе судака разрезать на небольшие куски и обжарить в сливочном масле до румяной корочки. Аккуратно переложить рыбу на тарелку, чтобы лишнее масло осталось в сковороде. Отложить 2 куска, остальные размять вилкой или нарубить ножом. Лук очистить и очень мелко нашинковать. В сковороде, где готовилась рыба, обжарить его до золотистого цвета. Переложить обжаренный лук в миску, добавить размятую рыбу и сливки. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Сделать из получившейся массы колбаски длиной 5–6 см. Отложенные куски рыбы нарезать тонкими пластинками. Положить на каждую колбаску по 1–2 пластинки.

В подогретое молоко положить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать и оставить на 30 минут. Добавить сливочное масло комнатной температуры, яйцо, оставшуюся муку и соль. Тесто выложить в миску, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 2 часа. Когда тесто поднимется, обмять его и снова поставить в теплое место. Через час, когда тесто опять поднимется, еще раз его обмять. Готовое тесто скатать в толстый жгут. Придерживая его одной рукой, второй выдавливать шарики одинаковой величины, примерно 6 см диаметром. Дать им расстояться 10 минут. Диаметр шариков должен соответствовать длине колбасок из фарша. Сформовать из шариков кружочки толщиной 4 мм. Положить на каждый подготовленную начинку и соединить края, оставив середину открытой. Противень накрыть пергаментом, выложить расстегаи на расстоянии 5 см друг от друга, оставить на 15 минут. Взбить яйцо и смазать расстегаи. Разогреть духовку до 200 ºС и выпекать 20 минут. Вынуть, оставить на 5–7 минут, затем влить в каждый расстегай по 1 ст. л. рыбного бульона.

Пирожки с судаком

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 2 ст. л., дрожжи — 15 г, сахар — 2 ст. л., яйца — 2 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *судак — 4 филе (без кожи), лук репчатый — 3 шт., петрушка — 1 пучок, соль и перец черный молотый — по вкусу, сухари панировочные, масло растительное*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Рыбу натереть солью, смешанной с молотым черным перцем, и убрать в холодильник. Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать в разогретом растительном масле. Петрушку мелко нарезать и смешать с луком.

Распустить в теплом молоке дрожжи, добавить сахар и соль. Просеять муку и постепенно ввести в опару. Замесить тесто. В конце подмешать размягченное сливочное масло. Тесто хорошо вымесить и поставить на 2 часа в теплое место, чтобы подошло. За это время обмять его 2–3 раза. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и посыпать панировочными сухарями. Разрезать на части (по размеру кусочков рыбы). Филе разложить на тесте, сверху выложить луковую смесь. Края хорошо соединить. Духовку нагреть до 180 °С. Противень смазать растительным маслом, выложить пирожки и оставить на 15–20 минут. Смазать желтком и отправить на 45 минут в духовку.

Пирожки с рыбой и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 400–500 г, молоко — 200 мл, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, дрожжи сухие — ½ пакетика, соль — 1 ч. л., сахар — 6–7 ч. л.*

Для начинки: *филе рыбное — 300 г, рис — 100 г, лук репчатый — 300 г, масло сливочное — 50 г, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для начинки рис слегка отварить, Сырую рыбу мелко нарезать. Лук спассеровать в сливочном масле. Рис, рыбу и лук смешать, посолить, поперчить.

Яйца взбить с солью и сахаром, ввести молоко и масло. Муку смешать с дрожжами и добавить в молочно-яичную смесь. Тесто получится жидковатым, поэтому при раскатывании потребуется много муки. Готовое тесто разрезать на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Пирожки с грибами

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 300 мл, сахар — 150 г, масло сливочное — 70 г, яйца (желток) — 3 шт., дрожжи свежие — 70 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *грибы свежие — 400 г, масло растительное — 70 мл, лук репчатый — 1 шт., яйца — 2 шт., лук зеленый — ½ пучка, перец черный молотый, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Грибы нашинковать, обжарить на растительном масле, посолить и поперчить. Яйца отварить вкрутую, мелко нарубить, добавить к грибам. Лук измельчить и добавить туда же. Все перемешать.

Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить 50 г сахара, половину нормы муки, перемешать и оставить на 3 часа. Желтки растереть с оставшимся сахаром и добавить в опару. Растворить соль в небольшом количестве воды, добавить туда же. Масло сливочное размягчить, смешать с опарой, добавить оставшуюся муку и замесить мягкое тесто. Оставить подходить еще на час, за это время обмять тесто 1–2 раза.

Готовое тесто разрезать на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 10–15 минут. Перед выпечкой смазать яйцом, взбитым с ложкой молока или воды. Выпекать при 180 °С до золотистого цвета.

Пирожки-рогалики с шампиньонами и луком

Для теста: *мука пшеничная — 500–600 г, молоко — 300 мл, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., масло сливочное или маргарин — 100 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *шампиньоны — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., укроп, растительное масло для обжаривания, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук и грибы мелко нашинковать. Обжарить на масле грибы, затем добавить лук. Жарить до готовности, остудить, добавить мелко нарезанный укроп, посолить, поперчить. Яйцо отдельно взбить и добавить к начинке.

В теплом молоке развести сахар и дрожжи, добавить 100 г муки, перемешать и отставить на 15–20 минут. Масло растопить, яйца взбить. Просеять муку, ввести в нее взбитые яйца и растопленное масло, перемешать, добавить опару. Выложить

тесто в чистую миску, смазанную растительным маслом, и оставить на 1 час. Раскатать тесто в круг, разделить его на сегменты. У узкого края сделать продольные надрезы. Выложить начинку на край, свернуть тесто рогаликом, края соединить. Выложить рогалики на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 15 минут. Затем смазать взбитым яйцом и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.

Пирожки с рисом, луком и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — сколько возьмет, дрожжи свежие — 25 г, молоко — 250 мл, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 30 г*

Для начинки: *рис — 70 г, лук зеленый — 1 пучок, масло сливочное — 50 г, яйца — 4 шт., перец черный молотый, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца, сваренные вкрутую, нарезать мелкими кубиками. Смешать рис, яйца и мелко нарезанный зеленый лук. Добавить размягченное сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу.

Растворить в теплом молоке дрожжи и сахар, затем добавить растительное и растопленное сливочное масло, соль, яйцо и хорошо перемешать. Постепенно добавляя просеянную муку, замесить эластичное, мягкое тесто. Выложить тесто в миску, смазанную растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить на 1 час в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

Подошедшее тесто обмять и разделить на кусочки, раскатать кружочки и выложить начинку. Соединить края. Пирожки выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 10–15 минут в теплом месте. Затем поставить на 25–30 минут в духовку, разогретую до 180 °С. Когда пирожки будут практически готовы, достать их из духовки, смазать взбитым яйцом и по желанию посыпать кунжутом. Снова отправить в духовку, выпекать до золотистого цвета.

Пирожки с рисом, яйцами и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 5 стаканов, масло сливочное — 400 г, молоко — 200 мл, дрожжи — 20 г*

Для начинки: *рис — 1 стакан, морковь — 1 шт., лук репчатый*

— 1 шт., яйца — 2 шт., соль — по вкусу, растительное масло для обжаривания

Рис отварить, морковь натереть на терке и обжарить с луком в растительном масле. Отдельно отварить яйца и нарезать кубиками. Все ингредиенты смешать, посолить.

Дрожжи развести в холодном молоке и оставить в холодильнике на ночь. Утром муку соединить с натертым на терке сливочным маслом, сделать в ней углубление и влить молоко с дрожжами. Все скатать в шар и поставить в холодильник на 2 часа. Подошедшее тесто обмять и разделить на кусочки, раскатать кружочки и выложить начинку, края соединить. Пирожки выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом, и оставить на 10–15 минут в теплом месте. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут.

Шаньги с картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 550 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, молоко — 150 мл, масло сливочное — 30 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *картофель — 8 шт., масло сливочное — 100 г, молоко — 200 мл, сметана — 50 г, соль — по вкусу*

Отваренный картофель размять, добавить молоко, сметану, сливочное масло, соль по вкусу и перемешать.

Сливочное масло растопить и остудить. Яйца взбить венчиком, добавить остывшее масло, все смешать. В теплое молоко добавить сахар, немного соли и сухие дрожжи. Тщательно все перемешать и оставить в теплом месте на 10–15 минут. Затем соединить поднявшиеся дрожжи с яично-масляной смесью и постепенно добавить туда просеянную муку. Как только тесто станет достаточно плотным, скатать его в шар, переложить в глубокую миску, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа. Готовое тесто разделить на 10–15 кусочков, сделать из них шарики и выложить на противень, смазанный тонким слоем растительного масла, сделать стаканом углубление и разложить начинку. Поставить противень в теплое место на 20–25 минут, чтобы тесто подошло, и выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Пирожки с картофелем и творогом

Для теста: *мука пшеничная — 125 г, дрожжи — 10 г, сахар*

— 5 г, молоко — 50 мл, яйцо — 1 шт., жир — 20 г, соль — по вкусу

Для начинки: *картофель — 400 г, творог — 100 г, лук репчатый — 25 г, жир — 20 г, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Для начинки картофель отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку вместе с творогом, добавить мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, соль, перец и тщательно перемешать.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить 50 г муки, немного молока и перемешать до консистенции сметаны. Дать опаре подойти в теплом месте. Затем добавить яйцо, оставшуюся муку, соль и вымесить тесто. После замеса влить растопленный жир, еще вымесить и поставить в теплое место, чтобы поднялось. Когда объем теста удвоится, раскатать его в пласт толщиной 1 см. Вырезать кружочки диаметром 8—10 см. На середину каждого положить начинку, соединить края, выложить пирожки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Дать пирожкам подняться, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой духовке 20–30 минут.

Пирожки с капустой открытые

Для теста: *мука пшеничная — 3–3½ стакана, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 2 ч. л., яйцо — 1 шт., масло сливочное или маргарин кулинарный — 50 г, масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *капуста свежая — 1 кг, растительное масло — 2 ст.л., томатная паста — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Капусту нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить томатную пасту, посолить и тушить до готовности.

Дрожжи всыпать в теплое молоко, добавить сахар и 1 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. Всыпать в миску 2 стакана муки, влить растопленный маргарин, вбить яйцо, добавить соль и подошедшие дрожжи, перемешать. Постепенно всыпать остальную муку, одновременно добавляя растительное масло, и замесить мягкое, эластичное тесто, не липнущее к рукам. Поставить минимум на час в теплое место. Подошедшее тесто разделить на 9—10 кусочков, каждый раскатать в кружок около 12 см в диаметре, на середину

выложить начинку, приготовить круглые открытые пирожки, смазать их яйцом и выпекать в горячей духовке при 190–200 °С до зарумянивания примерно 20 минут.

Пирожки с капустой и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 5 стаканов, маргарин — 250 г, молоко — 250 мл, масло сливочное — 50 г, вода — 70 мл, масло растительное — 100 мл, сахар — 2 ст. л., дрожжи свежие — 50 г, сода — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 2 кг, масло сливочное — 20 г, яйца — 8 шт., соль и укроп — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Капусту мелко нарезать и протушить, не зажаривая. Когда она практически готова, выложить мелко нарезанные вареные яйца, сливочное масло, мелко нарубленный укроп, посолить по вкусу и тушить, помешивая, 3–4 минуты.

Дрожжи размешать в теплой воде, добавить сахар, дать подойти. Растопить сливочное масло, отдельно растопить маргарин. В кастрюле смешать масло, маргарин, соль, теплое молоко, гашеную соду, дрожжи и тщательно перемешать. Добавить муку и замесить тесто, подливая растительное масло. Месить 4–5 минут, пока тесто не начнет отставать от рук. Разделить на 8 частей, каждую скатать в шар и положить на 1 час в холодильник. Вынуть тесто из холодильника и раскатать тонко, как на лапшу, разрезать на 8 треугольников. На край основания треугольника выложить начинку, соединить широкие концы (концы основания), а потом скатать к узкому краю, как рогалик. Выложить пирожки на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать 20 минут.

Пирожки с капустой, грудинкой и яйцом

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., кефир — 200 мл, дрожжи свежие — 50 г, сода — ½ ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста свежая — 1½ кг, грудинка копченая — 150 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., растительное масло — 2 ст. л., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Нарезанную капусту обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, хорошо отжать и выложить на сковороду с разогретым

растительным маслом. Жарить до готовности на среднем огне. Готовую капусту переложить в миску, а в сковороде поджарить лук, затем добавить копченую грудинку, нарезанную кубиками. Переложить к капусте, добавить рубленое вареное яйцо, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

В стакане с кефиром растворить дрожжи. Смешать все компоненты для теста. Оно должно получиться мягким, податливым, эластичным. Тесто раскатать, разрезать на квадратики. Разложить начинку по центру квадратиков и сформовать пирожки, собрав уголки квадратика к центру и защипнув их в узелок. Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маргарином. Пирожки переложить на противень, смазать взбитым яйцом, печь до готовности примерно 30 минут.

Шаньги с морковью

Для теста: *мука пшеничная — 3½ стакана, молоко — 200 мл, дрожжи — 10 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *морковь — 2–3 шт., масло сливочное — 100 г, лимон (цедра) — 1 ч. л., сметана и сахар — по вкусу*

Морковь натереть на терке, тушить в небольшом количестве воды до мягкости, добавить сливочное масло, сметану, сахар, лимонную цедру и хорошо прогреть.

В теплом молоке развести дрожжи, добавить сахар, соль, растопленное сливочное масло, яйца, муку. Замесить тесто и поставить в теплое место для подъема, затем обмять и поставить для повторного подъема. Лист для выпекания застелить пергаментом. Сформовать из теста кружочки диаметром примерно 10 см, накрыть салфеткой и поставить на расстойку на 15–20 минут. Донышком стакана сделать в кружочках углубление. На середину каждого выложить морковный фарш, по 1 ч. л. сметаны распределить по начинке. Смазать шаньги взбитым яйцом и выпекать в духовке до готовности.

Пирожки с творогом по-польски

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, дрожжи — 20 г, маргарин — 50 г, сахар — 10 г, яйцо (желток) — 1 шт., молоко — 250 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *творог — 300 г, яйцо — 1 шт., сметана — 75 г, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Для начинки творог растереть с яйцом в однородную массу, добавить соль, сметану и хорошо перемешать.

Дрожжи смешать с небольшим количеством муки, сахаром и 2–3 ст. л. молока до густоты сметаны и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить оставшуюся муку, молоко и сырой яичный желток. Тщательно вымешивать, пока тесто не станет гладким. Добавить растопленный маргарин и вымешивать еще несколько минут, затем посолить. Посыпать тесто мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме вдвое, выложить его на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и раскатать в пласт толщиной 2 см. Вырезать из него кружочки диаметром 10 см, надрезать их в четырех местах по кругу на одинаковом расстоянии на 2–3 см к центру. На середину каждого кружочка положить 1 ст. л. начинки. Каждую часть теста, надрезанную по кругу, завернуть в середину так, чтобы видна была начинка. Пирожки выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и поставить в теплое место для расстойки. Когда подойдут, смазать их взбитым яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку на 25–30 минут.

Шаньги с творогом и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 100 г, сахар — 5 ст. л., дрожжи свежие — 7—10 г, яйца — 2 шт., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *творог — 250 г, рис — 130 г, молоко — 350 мл, вода — 125 мл, соль и сахар — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Для начинки промытый рис залить водой и варить на медленном огне 10–15 минут, пока он не увеличится в объеме в 2 раза. Затем влить молоко, посолить, добавить сахар и на медленном огне довести до мягкости. Остудить, добавить при необходимости сахар и смешать с жирным творогом.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 2 ст. л. сахара и полстакана муки, перемешать и поставить в теплое место для расстойки на 30–40 минут. Стакан молока разогреть и растопить в нем 100 г сливочного масла. Влить молоко в подошедшую опару, вбить 2 яйца, посолить. Все перемешать и всыпать муку. Тесто не должно быть тугим. Поставить его в теплое место, накрыть влажным полотенцем и оставить на 3–4 часа, подбивая каждый час. Разделить готовое тесто на кусочки величиной с яйцо и сформовать шарики. Выложить их на застеленный пергаментом

противень, слегка придавить и положить начинку. Дать расстояться 15 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать на застеленном пергаментом противне при температуре 180–200 °С 15–20 минут. Вынуть из духовки и накрыть салфеткой, чтобы шаньги стали мягкими.

Ватрушки с соленым творогом и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, молоко — 125 мл, дрожжи свежие — 25 г, яйца — 2 шт., сахар — 40 г, масло сливочное — 50 г, соль — 1/3 ч. л.*

Для начинки: *творог — 200 г, сыр российский — 50 г, укроп — 1 ст. л., соль и молотый черный перец — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Творог протереть через сито, добавить тертый сыр, соль, перец и зелень, перемешать.

В миску влить молоко, добавить дрожжи, яйца и хорошо перемешать миксером на низкой скорости. Всыпать просеянную муку, добавить 40 г сахара, тщательно перемешать миксером. Добавляя кусочки сливочного масла, перемешивать на умеренной скорости в течение 5–6 минут. Продолжая перемешивать, посолить. Тесто должно быть мягким и липким. Переложить тесто в глубокую миску, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 8—10 часов, затем обмять и энергично вымесить. Разделить тесто на кусочки величиной с крупное яйцо и сформовать шарики. Выложить их на застеленный пергаментом противень и обсыпанным мукой дном стакана сделать в каждом выемку, куда положить начинку. Взбить яйцо и смазать ватрушки. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке до золотисто-коричневого цвета.

Сочники с творогом

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 80 г, сметана — 8 ст. л., яйцо — 1 шт., яйца (желток) — 2 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., лимон (цедра) — 1 ч. л., ванилин и мелкая соль — по щепотке*

Для начинки: *творог — 450 г, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 3 ст. л., сметана — 2 ст. л., крупа манная — 2 ст. л., мука пшеничная — 2 ч. л., ванилин — 1/3 ч. л.*

Для смазывания: *молоко*

Творог и 1 ст. л. сахара протереть через сито. Белки и 2 ст. л.

сахара взбить до устойчивых пиков. В творог постепенно добавить сметану, манку, муку, ванилин. В конце ввести взбитые белки.

Миксером смешать масло комнатной температуры и сахар, постепенно добавляя остальные ингредиенты. Вводя последние 100–150 г муки, перемешивать ложкой. Убрать тесто в холодильник. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6–7 мм, вырезать кружочки, выложить на половину каждого творожную начинку. Сложить пополам, слегка прижать, выложить на застеленный пергаментом противень и смазать молоком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут. Остудить на противне, по желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с творогом сладкие

Для теста: *мука пшеничная — 750–800 г, молоко — 300 мл, сахар — 1 ч. л., дрожжи сухие — 7—10 г, масло сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., вода — 60 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *творог — 500 г, изюм — 100 г, масло сливочное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., эссенция ванильная — 1 ч. л., сахарная пудра — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Творог перетереть через сито, добавить яйцо, перемешать. Добавить размягченное сливочное масло, ванильную эссенцию и сахарную пудру. Изюм залить кипятком и оставить на 5 минут, затем добавить в творожную массу.

Подогреть воду до 30–35 °С, добавить сахар, 1 ч. л. муки и дрожжи. Перемешать, накрыть салфеткой и поставить в тепло на 15–20 минут. Молоко нагреть, добавить в него сливочное масло, половину нормы муки, перемешать. Ввести опару, яйца и перемешать до однородной массы. Миску с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час. Просеять оставшуюся муку, посолить, тщательно перемешать. Замесить мягкое, эластичное тесто, оно не должно прилипать к рукам. Готовое тесто разделить на небольшие равные части и раскатать кружочки. На середину каждого положить начинку, соединить края и сформовать небольшие пирожки. Застелить противень пергаментом, выложить пирожки швом вниз и оставить на 20 минут. Взбить яйцо и смазать пирожки. Противень поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 20–25 минут.

Пирожки с творогом и ананасом

Для теста: *мука пшеничная — 3–3½ стакана, молоко —*

200 мл, масло сливочное — 40 г, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. л., соль — ½ ч. л., ванилин — 1 пакетик, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л.

Для начинки: *творог — 300 г, ананасы консервированные — 150 г, сахарная пудра — 2 ст. л., ванилин — на кончике ножа*

Для смазывания: *яйцо*

Творог перемешать с сахарной пудрой и ванилином, с ананасов слить жидкость.

В молоко добавить дрожжи, 1 ч. л. сахара, 4 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. Масло растопить, добавить яйцо, сахар, ванилин, соль, растительное масло. Все слегка взбить вилкой, влить в подошедшую опару, подсыпая просеянную муку, и замесить гладкое тесто. Переложить его в смазанную растительным маслом емкость, накрыть и убрать в тепло на 2 часа. Подошедшее тесто обмять, разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. На середину каждого выложить немного творожной начинки, сверху ананасы и соединить края, придав желаемую форму. Выложить пирожки на противень, застеленный смазанным маслом пергаментом, швом вверх, дать расстояться 20 минут, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать до легкого подрумянивания, затем увеличить температуру до 200 °С и выпекать до готовности. Вынуть из духовки и по желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и лимонным соком

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 250 мл, дрожжи сухие — 8 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, сахар — 100 г, сахар ванильный — 1 ст. л., соль — ½ ч. л., орех мускатный — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 6–7 шт., сахар — 1–2 ст. л., сок лимонный — 2 ст. л., крахмал — 1 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Добавить сахар, полить лимонным соком и тушить 5 минут, постоянно помешивая. Крахмал развести водой, хорошо перемешать, чтобы не было комочков, и добавить в яблоки. Перемешать, тушить 1 минуту и остудить.

В глубокую миску просеять муку, добавить сухие дрожжи и перемешать. В другую миску разбить яйца, добавить соль, мускатный орех, ванильный сахар и обычный сахар, перемешать.

В яичную массу влить теплое молоко. Когда сахар и соль растворятся, ввести растопленное охлажденное сливочное масло. Подготовленную массу добавить к муке, вымешивать руками в течение 5 минут. Получившееся тесто смазать растительным маслом, накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 30–40 минут. Готовое тесто обмять, предварительно смазав руки растительным маслом, накрыть пленкой и снова поставить в теплое место. Через 40 минут тесто увеличится в 3 раза. Разделить тесто на небольшие равные кусочки, раскатать кружочки, накрыть их пищевой пленкой и оставить еще на 10 минут. На середину каждого кружочка положить начинку, сформовать пирожки, хорошо соединив края. Застелить противень пергаментом и выложить пирожки швом вниз. Накрыть пищевой пленкой, оставить минут на десять. Смазать пирожки взбитым яйцом и отправить в духовку, разогретую до 190 ˚С, на 15 минут.

Ватрушки с творогом

Для теста: *мука пшеничная — 350 г, молоко — 150 мл, дрожжи — 1½ ч. л., сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 40 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *творог — 170 г, сахар — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., мука — 1 ч. л., ванилин*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог, сахар, яйцо и муку хорошо перемешать. По желанию можно добавить ванилин.

В миску налить теплое молоко, добавить дрожжи, яйцо, сахар, соль и муку, все хорошо перемешать. Замесить мягкое тесто и в конце добавить растопленное масло. Оставить тесто на 1 час в теплом месте. Как только тесто подойдет, сформовать небольшие шарики и выложить на противень, застеленный пергаментом, на расстоянии 5–6 см. Дном стаканчика сделать в заготовках углубление и положить начинку. Дать ватрушкам расстояться 10 минут, смазать их желтком и отправить в разогретую духовку. Выпекать 25–30 минут при температуре 200 ˚С.

Ватрушки со сметанной начинкой

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, дрожжи сухие — 10 г, яйцо — 1 шт., молоко — 100 мл, йогурт или кефир — 50 мл, сахар — 50 г, масло растительное — 3 ст. л., разрыхлитель — ½ ч. л.,*

соль — ¼ ч. л.

Для начинки: *сметана — 200 г, крахмал кукурузный — 1 ч. л., сахар — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., сахар ванильный — 10 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для начинки смешать сметану, сахар, ванильный сахар, крахмал и растопленное масло.

Соединить яйцо, сахар, молоко, кефир. Муку просеять, добавить дрожжи, соль, разрыхлитель, влить жидкие ингредиенты, перемешать, влить масло и замесить тесто. Вымешивать 5–7 минут до гладкости, оставить на подъем на 1 час. Тесто обмять, разделить на 10 частей, сформовать шарики, дать подойти 30–35 минут. Сделать в каждом шарике углубление, смазать бортики желтком, выложить по 1 ст. л. начинки. Выпекать при 180 °С около 17 минут.

Ватрушки с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, дрожжи — 30 г свежих или 1 пакетик сухих, масло сливочное — 4 ст. л., сахар — 3 ст. л., молоко — 250 мл, кардамон молотый — 1 ч. л., яйца (желток) — 1 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки крупные — 4 шт., корица — 1 ч. л., мед — 2 ст. л., масло сливочное — 40 г, лимон (цедра и сок) — 1 шт., сахар — 100 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для начинки яблоки очистить и нарезать небольшими кубиками. Добавить сок и цедру лимона, сахар, корицу и перемешать. Разогреть масло, положить мед, яблоки и тушить на небольшом огне 10 минут до мягкости яблок, не доводя до состояния пюре. Остудить.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить размягченное масло, сахар, соль, кардамон, желток. Перемешать. Продолжая помешивать, постепенно всыпать просеянную муку, замесить тесто. Накрыть и поставить в теплое место, пока объем не увеличится в 2 раза, обмять и дать подняться еще 1 раз. Из готового теста сделать плоские булочки, выложить их на смазанный маслом и застеленный пергаментом противень на некотором расстоянии друг от друга, дать расстояться 10–15 минут. В центре каждой булочки сделать углубление, выложить начинку, края смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200–210 °С духовке до готовности.

Пирожки с яблоками на сливочном масле

Для теста: *мука пшеничная — 6 стаканов, молоко — 400 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — ½ стакана, яйца — 3 шт., масло сливочное — 1½ ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 300 г, масло сливочное — 1 ст. л., сахар — ¼ стакана*

Для смазывания: *яйцо*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на терке или мелко нарезать и, добавив сахар, пассеровать в сливочном масле 10 минут.

Растворить дрожжи в теплом молоке, оставить на 5 минут. Добавить 1 стакан муки и четверть стакана сахара, перемешать и оставить на 30 минут. Затем добавить яйца, еще четверть стакана сахара, растопленное масло и соль. Все хорошо перемешать. Понемногу добавляя муку, замесить тесто, оно не должно липнуть к рукам и стенкам посуды. Оставить тесто, пока оно не поднимется в два раза. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Выложить на противень, дать подойти 20–30 минут, смазать взбитым яйцом, поставить в духовку и выпекать при 190 °С 20–25 минут до зарумянивания.

Пирожки с яблоками и вишней

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, дрожжи свежие — 80 г, сметана — 250 г, яйца — 4 шт., молоко — 500 мл, масло сливочное — 100 г, сахар — 8 ст. л., сахар ванильный — 1 пакетик, соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 1 кг, вишня — 1 кг, крахмал — 3 ст. л., сахар и корица — по вкусу*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать. Вишню очистить от косточек. Яблоки смешать с вишней, добавить крахмал, сахар и корицу, перемешать.

Вскипятить молоко и заварить 100 г муки. Когда немного остынет, добавить дрожжи, соль и 3 ст. л. сахара. Опара должна стоять от 6 до 12 часов. Подошедшую опару протереть через сито. Яйца взбить с ванильным сахаром и 5 ст. л. сахара. Во взбитые яйца добавить опару и еще несколько минут взбивать. Добавить сметану. Сливочное масло растопить. Соединить опару с мукой и хорошо вымесить, понемногу добавляя растопленное масло. Вымешивать тесто, пока не начнет отставать от рук. Тесто

поставить в теплое место и дать подойти 2 раза. Готовое тесто разделить на равные части и раскатать кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, сформовать пирожки и выложить на противень, застеленный пергаментом, швом вниз. Противень накрыть и оставить на 15–20 минут для расстойки. Выпекать пирожки в разогретой до 180–200 °С духовке до зарумянивания.

Ватрушки с черносливом

Для теста: *мука пшеничная — 400–500 г, молоко — 300 мл, масло сливочное — 5 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, сахар — 4 ст. л., яйцо — 1 шт., ванильный сахар — 1 пакетик, водка или коньяк — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *творог — 180 г, масса творожная ванильная — 180 г, чернослив — 100 г, яйца — 2 шт.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог и ванильную творожную массу размять вилкой, добавить яйца, хорошо перемешать, в конце добавить мелко нарезанный чернослив.

Приготовить опару из 100 мл молока, 1 ст. л. сахара, дрожжей и 1 ст. л. муки. Оставить на 15 минут до образования пенной шапочки. Оставшийся сахар, соль, ванильный сахар, яйцо и коньяк добавить в подошедшую опару, перемешивая, понемногу подсыпать просеянную муку. Как только тесто станет похожим на густую сметану, добавить растопленное сливочное масло. Хорошо перемешать и добавить оставшуюся муку. Тесто должно получиться мягкое и не липнуть к рукам. Выложить тесто в миску, накрыть полотняной салфеткой и оставить на 2 часа. Готовое тесто разделить на равные части, скатать из них шарики и выложить на противень, застеленный пергаментом и смазанный растительным маслом. Оставить отдохнуть на 20 минут. Дном стакана, смазанным растительным маслом, сделать в шариках углубления, выложить начинку, края смазать желтком и выпекать при температуре 200 °С 30–40 минут до зарумянивания.

Пирожки со сливами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 11 г, яйцо — 1 шт., сахар — 4 ст. л., сахар ванильный — 1 ст. л., масло сливочное — 3 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *крупные сливы — 8 шт., сахар-рафинад — 16 кусочков*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки.

В теплом молоке растворить дрожжи и, помешивая, влить в муку. Добавить сахарный песок и ванильный сахар, масло, яйцо и соль. Замесить тесто. Накрыть и поставить в теплое место на 2 часа. Тесто еще раз вымесить, разделить на 16 частей и раскатать кружочки. Положить на середину каждого половинку сливы и кусочек сахара. Подтянуть края теста к центру и соединить. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, швом вниз. Смазать желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Пирожки с клубникой сухие открытые

Для теста: *мука пшеничная — 700–750 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л. с горкой, масло сливочное — 40 г, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. л., ванильный сахар — 1 пакетик, масло растительное — 2 ст. л., соль — ¼ ч. л.*

Для начинки: *клубника — 300 г, сахар — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

В теплом молоке тщательно растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара, добавить 2 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место на 15 минут. Растопить масло, добавить соль, сахар, ванильный сахар, растительное масло и яйцо, все слегка растереть вилкой. В подошедшую опару всыпать полстакана просеянной муки, перемешать, влить сдобу и снова перемешать, постепенно подсыпая просеянную муку. Замесить гладкое и мягкое тесто, переложить его в миску, накрыть и убрать в теплое место на 1 час или более, чтобы оно увеличилось в 2 раза. Подошедшее тесто обмять, разделить на 8—10 равных частей, раскатать кружочки, по бокам сделать надрезы, но не до конца. На середину каждого кружочка положить немного ягод клубники, сверху посыпать сахаром. Каждый край среза перекинуть на противоположную сторону. Выкладывать готовые пирожки на застеленный пергаментом и смазанный сливочным маслом противень на небольшом расстоянии друг от друга. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с черникой

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 500 мл, масло*

сливочное — 150 г, сахар — 130 г, яйца — 2 шт., дрожжи — 42 г свежих или 16 г сухих, соль — 1 ст. л.

Для начинки: *черника, сахар — 15 ст. л., мука пшеничная — 1½ ст. л., крахмал картофельный — 1½ ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Отделить белок, добавить к нему немного молока, щепотку соли и сахара и хорошо взбить. Отдельно смешать сахар с мукой и крахмалом.

В большую чашку просеять муку. Дрожжи развести в молоке, добавить сахар и перемешать. Добавить яйца и хорошо взбить миксером. Влить получившуюся массу к муке, добавить соль и размягченное масло. Замесить мягкое, эластичное тесто, накрыть и поставить в теплое место, пока его объем не увеличится в 2 раза (потребуется около 2 часов). Когда тесто подойдет, слегка обмять его и разделить на небольшие равные части. Каждую часть раскатать, на середину положить 1 ст. л. черники и 1 ст. л. сахарной смеси. Края смазать белком и хорошо соединить. Пирожки выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, смазать желтком и поставить в теплое место на 20 минут. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут до золотистого цвета.

Ватрушки с цукатами

Для теста: *мука пшеничная — 550–600 г, молоко — 350 мл, масло сливочное — 70 г, дрожжи сухие — 3 ч. л., сахар — 3 ст. л., соль — 1½ ч. л.*

Для начинки: *цукаты — 200 г, творог — 100 г, яйцо — 1 шт., ванилин — на кончике ножа*

Для смазывания: *яйцо*

Смешать творог, цукаты, яйцо и ванилин.

В теплое молоко добавить сахар и дрожжи, дать немного постоять, затем добавить соль, размягченное сливочное масло и постепенно ввести муку. Тесто поставить в теплое место на 2 часа. За это время сделать 2 обминки. Тесто может прилипать к рукам — это нормально. Если липнет сильно, следует добавить немного муки (но не забивать: увеличится плотность, и тесто не будет нежным). Хорошенько присыпать мукой руки, рабочую поверхность, скалку. Из теста сформовать небольшие кружочки и выложить на застеленный пергаментом противень. Отправить на расстойку в теплое место. Сделать в середине каждого выемку, выложить начинку. Смазать ватрушки яйцом и выпекать в

разогретой до 180–200 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки с абрикосами и вишней

Для теста: *мука пшеничная — 2½—3 стакана, молоко — 200 мл, дрожжи свежие — 35 г, яйцо — 1 шт., сахар — 2–3 ст. л., ванильный сахар — 1 пакетик, масло сливочное — 50 г, масло растительное — 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *вишня — 200 г, абрикосы — 200 г, сахар — 75 г*

Для смазывания: *яйцо*

У вишни и абрикосов удалить косточки, выложить на дуршлаг, чтобы сбежала лишняя жидкость.

В теплом молоке растворить дрожжи, всыпать 1 ст. л. сахара и 1 стакан муки. Оставить на 30 минут. В подошедшую опару добавить яйцо, ванильный сахар, соль, растительное и растопленное сливочное масло, оставшийся сахар и муку. Замесить мягкое тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 1 час в теплом месте. Подошедшее тесто обмять и разделить на небольшие кусочки. Раскатать кружочки, на каждый выложить начинку, посыпать 1 ч. л. сахара. Края хорошо соединить, иначе весь сок из ягод вытечет. Выложить пирожки на противень швом вниз, оставить на 10–15 минут и выпекать в разогретой духовке при температуре 180 °С до золотистого цвета. Затем смазать взбитым яйцом и выпекать до румяной корочки.

Пирожки с консервированной вишней и сахарной крошкой

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, молоко — 400 мл, масло сливочное — 200 г, сахар — 3–5 ст. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., разрыхлитель — 10 г, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *вишня консервированная — 350 г, крахмал — 1 ст. л., сахар — по вкусу*

Для крошки: *масло сливочное — 25 г, сухари панировочные — 5–6 ст. л., сахар — 1 ст. л., ванильный сахар — 1 пакетик, корица — по вкусу*

Растопить на сковороде масло, добавить панировочные сухари и сахар. Помешивая, обжарить до золотистого цвета. В конце всыпать ванильный сахар или молотую корицу, остудить.

Вишню откинуть на дуршлаг, пересыпать крахмалом, перемешать. Перед тем как разделывать пирожки, добавить сахар

по вкусу и половину крошки.

Растопить масло, всыпать сахар и соль, перемешать, влить молоко. Смешать муку с разрыхлителем и дрожжами, добавить масляно-молочную смесь. Замесить тесто, скатать его в шар и поместить в холодильник на 1 час. Раскатать готовое тесто в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружочки диаметром 8–9 см. Выложить по 1 ч. л. начинки. Сформовать пирожки в форме пельменей, уложить на застеленный пергаментом противень, посыпать оставшейся крошкой и выпекать в разогретой до 220 °C духовке до румяной корочки — примерно 25 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с вишней и шелковицей

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, молоко или сыворотка — 300 мл, масло сливочное — 150 г, сахар — 100 г, дрожжи сухие — 12 г, яйца — 2 шт., ванильный сахар — 1 пакетик, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *вишня, шелковица, сахар*

Для смазывания: *молоко*

Дрожжи залить теплым молоком или сывороткой. В просеянную муку добавить сахар, соль, ванильный сахар, яйца, дрожжи с молоком и замесить тесто. В конце влить растопленное масло. Тесто накрыть салфеткой и убрать в теплое место на 1 час, оно должно подняться 3 раза. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. На каждый выложить вишню с шелковицей и посыпать 1 ч. л. сахара. Сформовать пирожки, выложить их на смазанный маслом противень, смазать молоком и поставить в теплое место для расстойки. Выпекать 20–25 минут при температуре 200 °C.

Пирожки с бананами

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, масло сливочное — 60 г, сметана — 3 ст. л. с верхом, разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *бананы — 2 шт., лимон — 1 кружочек без цедры, сахар — 2 ст. л.*

Бананы нарезать кружочками и посыпать сахаром, добавить измельченный лимон.

В миску высыпать муку, добавить мягкое сливочное масло и соль. Масло с мукой растереть в крошку руками. Ввести разрыхлитель для теста (по желанию можно добавить ванилин). Влить сметану. Вымесить мягкий колобок, обернуть его пищевой пленкой и на 10 минут положить в морозилку. Готовое тесто разделить на шарики, раскатать кружочки. На середину каждого выложить начинку. Сформовать пирожки и выложить на застеленный пергаментом противень. Выпекать в духовке, разогретой до 240 °С, 15–20 минут.

Пирожки с виноградом и медом открытые

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 11 г, сметана — 100 г, молоко — 60 мл, яйца (желток) — 2 шт., масло растительное — 30 мл, сахар — 40 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *белый виноград без косточек — 200 г, мед — 30 мл, белое вино — 20 мл, сок лимонный — 15 мл, крахмал — 5 г*

Из всех ингредиентов замесить тесто и оставить его в теплом месте, чтобы поднялось. Готовое тесто разделить на 12 частей, раскатать кружочки и, чуть завернув края, выложить на застеленный пергаментом противень.

Виноград смешать с медом, вином, лимонным соком и крахмалом, довести до кипения, остудить и выложить на тесто. Выпекать в духовке, разогретой до 150 °С, 15–20 минут.

Пирожки с вишней

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., яйцо (желток) — 1 шт., дрожжи сухие — 10 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *вишня — 700 г, сахар — 100 г*

Для смазывания: *яйцо (белок)*

Из вишни удалить косточки, выложить в дуршлаг, чтобы стек сок.

В теплое молоко добавить сахар, соль, яйца, желток и дрожжи, все хорошо перемешать. Всыпать частями просеянную муку и замесить мягкое тесто. Накрыть миску с тестом пищевой пленкой и поставить в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в 2 раза. Готовое тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить вишню,

посыпать сахаром и соединить края. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и оставить для расстойки на 15–20 минут. Смазать яичным белком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30–40 минут до румяной корочки.

Пирожки с ревенем и щавелем

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, вода — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., майонез — 3–4 ст. л., соль — 1 ч. л., кефир — 2 ст. л., сода — 1 ч. л., масло растительное — 100 мл*

Для начинки: *ревень 300 г, щавель — 3 пучка, сахар — по вкусу*

Для смазывания: *1 яйцо*

Ревень и щавель мелко нарезать, добавить сахар по вкусу, перемешать.

В стакане теплой воды развести дрожжи, сахар, подождать 7—10 минут. В миску всыпать муку — примерно 400 г, добавить майонез, соль, кефир, растительное масло, подошедшие дрожжи, все перемешать. Подсыпать муку до консистенции мягкого, чуть липкого теста, вымесить и оставить на 20–30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки и разложить начинку, края соединить. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, швом вниз. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке 20–30 минут.

Пирожки с яблочным повидлом и сиропом

Для теста: *мука пшеничная — 8 стаканов, дрожжи сухие — 30 г, вода — 400 мл, масло сливочное — 100 г, яйцо (желток) — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., сахар — 3 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *яблочное повидло — 350 г*

Для сиропа: *сахар — 3 ст. л., вода — 125 мл*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Завести опару. Смешать теплую воду с половиной просеянной муки, дрожжами и 1 ст. л. сахара, оставить на 3 часа в теплом месте под салфеткой, периодически помешивать. Затем добавить в опару 2 ст. л. сахара, желток, соль, растопленное масло и

оставшуюся муку (муку подсыпать осторожно, постоянно перемешивая). Готовое тесто оставить на 2 часа в теплом месте, слегка обминая каждые полчаса. Приготовить сироп из сахара и воды. Готовое тесто нарезать кусочками, раскатать кружочки. На середину каждого выложить повидло и сформовать пирожки. Оставить для расстойки на 20 минут. Противень смазать растительным маслом, выложить пирожки и смазать их желтком. Выпекать в духовке при 200 °С 20 минут. За 5 минут до готовности смазать пирожки сиропом и снова отправить в духовку для подрумянивания.

Пирожки с курагой

Для теста: *мука пшеничная — 680 г, молоко — 120 мл, маргарин — 60 г, вода — 100 мл, дрожжи сухие — 7 г, яйца — 2 шт., сахар — 100 г, растительное масло — 60 мл, соль — 5 г*

Для начинки: *курага — 280 г, сахар — 50 г, вода — 300 мл*

Для смазывания: *яйцо*

Курагу измельчить, залить водой, добавить сахар, сварить густое пюре карамельного цвета и остудить.

Воду смешать с молоком, подогреть, добавить 1 ст. л. сахара, 60–70 г муки и перемешать. Оставить в теплом месте на 30 минут. Маргарин растопить и влить в уже подошедшую опару, вбить яйца, перемешать. Ввести оставшуюся муку и сахар, посолить. Замесить тесто, скатать его в шар и оставить на 2 часа, накрыв салфеткой. Подошедшее тесто разделить на шарики, раскатать кружочки, на каждый выложить по ложке начинки, края соединить. Противень смазать маслом, переложить на него пирожки швом вверх. Дать расстояться 30 минут. Взбить яйцо, смазать пирожки и выпекать до зарумянивания при 200 °С.

Пирожки с черной смородиной и яблочным повидлом

Для теста: *мука — 800 г, молоко — 250 мл, дрожжи сухие — 1 пакетик, яйцо — 1 шт., сахар — 4 ст. л., масло сливочное — 100 г, масло растительное — 100 г, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *черная смородина — 350–400 г, яблочное повидло — 100 г, сахар — 1 стакан*

Для смазывания: *яйцо*

Черную смородину смешать с яблочным повидлом.

В миску влить теплое молоко, добавить дрожжи, сахар, соль, сливочное и растительное масло, яйцо, стакан муки и перемешать. Накрыть пленкой и оставить на 15 минут. Добавить остальную муку, замесить тесто и убрать в теплое место на 2 часа. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки и раскатать кружочки. Каждый посыпать 1 ч. л. сахара, сверху выложить начинку и защипнуть края. Выложить пирожки на противень, смазать яйцом и отправить в духовку на 25 минут.

Пирожки с курагой в сметанной заливке

Для теста: *мука пшеничная — 500–700 г, дрожжи сухие — 10 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., молоко — 200 мл, масло сливочное и растительное — по 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *курага — 300 г*

Для заливки: *сахарная пудра — 400 г, сметана — 600 г*

Для смазывания: *яйцо*

Курагу мелко нарезать. Сметану взбить миксером с сахарной пудрой.

Растворить в теплом молоке дрожжи с 1 ст. л. сахара, дать подойти. Взбить яйца с оставшимся сахаром и солью, соединить с молоком, перемешать, добавить масло, муку, замесить тесто и поставить в теплое место. Из подошедшего теста вырезать кружочки, на середину каждого положить курагу. Сформовать пирожки, выложить на противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать 25–35 минут при 180 °C. Готовые пирожки выложить на блюдо, залить сметаной с сахарной пудрой и оставить на 12 часов.

Ватрушки с вишневым джемом

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, молоко — 130 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 20 г, сахар — 1 ст. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *вишневый джем*

Для смазывания: *яйцо*

Немного подогреть молоко, растворить в нем дрожжи и сахар. Добавить соль, растопленное масло, просеянную муку. Замесить тесто и убрать его на 1 час в теплое место.

Разделить тесто на 8 одинаковых частей и выложить на

противень. По центру сделать углубления и в каждое положить вишневый джем. Оставить подойти на 20 минут. Взбить яйцо и смазать ватрушки. Разогреть духовку до 180 °C и выпекать ватрушки 25 минут.

Пирожки с фундуком

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, дрожжи свежие — 40 г, сахар — 60 г, молоко — 125 мл, масло сливочное — 150 г, смалец — 50 г, яйцо — 1 шт., яйца (желток) — 2 шт., лимон (цедра) — 1 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *яйцо — 1 шт., ром — 2 ст. л., сливки — 1 ст. л., сахар — 2–3 ст. л., фундук — 150 г, корица — на кончике ножа*

Для начинки яйцо взбить с ромом, сливками и сахаром, добавить молотый фундук и корицу.

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока и муки, добавить немного сахара, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 15 минут. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем 50 г масла и смалец, слегка охладить. Добавить яйцо, желтки, цедру лимона, соль, смешать с опарой и оставшейся мукой. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от рук. Дать расстояться, пока его объем не увеличится вдвое. Готовое тесто обмять, раскатать в пласт толщиной 2 см и нарезать квадратами со стороной 8 см. На середину каждого квадрата положить немного начинки, соединить края и дать пирожкам подойти на смазанном маслом противне в течение 20–30 минут. Оставшееся масло растопить и смазать им пирожки. Выпекать в нагретой до 200 °C духовке 25–35 минут до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с черносливом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, масло сливочное — 100 г, дрожжи свежие — 20 г, яйца — 3 шт., сахар — 50 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *чернослив — 400 г, сахар — 50 г*

Для смазывания: *яйцо, сметана*

Для начинки залить чернослив горячей водой, оставить для размягчения, а затем мелко нарезать и перемешать с сахаром.

Из муки, молока, дрожжей, яиц, сливочного масла, сахара и

соли замесить тесто и оставить в теплом месте на 2 часа. Готовое тесто разделить на равные части, скатать небольшие шарики, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку и соединить края. Пирожки уложить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки на 15 минут, смазать смесью яйца и сметаны. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Рогалики с изюмом и арахисом

Для теста: *мука пшеничная — 2 кг, маргарин — 400 г, молоко — 200 мл, яйца — 4 шт., дрожжи свежие — 50 г, сахар — 6–8 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *изюм — 500 г, арахис — 500 г*

Для смазывания: *яйцо*

Арахис обжарить и разрезать на 4 части. Изюм ошпарить кипятком.

В небольшом количестве воды растворить 2 ч. л. сахара и развести дрожжи, дать подняться. Маргарин растопить, влить молоко, добавить оставшийся сахар, соль, яйца, дрожжи с сахаром, муку. Замесить тесто, которое не должно липнуть к рукам, дать расстояться. Готовое тесто разделить на равные части. Каждую часть раскатать в круг и разделить на 8 секторов. На широкий конец каждого сектора положить как можно больше начинки (тесто эластичное и хорошо растягивается). Завернуть широкий край внутрь, края загнуть и скатать рогалики. Перед выпечкой каждый рогалик смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать сахаром и маком. Выпекать в разогретой до 220–240 °С духовке 10–15 минут.

Жареные изделия из сдобного дрожжевого теста

Беляши

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, яйца — 2 шт., молоко — 500 мл, маргарин — 150 г, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш — 700 г, лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, соль, перец черный молотый, хмели-сунели, кинза сухая молотая — по вкусу, чай черный крепкий — 100 мл*

Для обжаривания: *масло растительное*

В мясной фарш добавить соль, перец, пропущенный через пресс чеснок, хмели-сунели, молотую кинзу и мелко нарезанный лук, хорошо перемешать. Влить остывшую чайную заварку и тщательно перемешать.

Высыпать в теплое молоко дрожжи, сахар, соль, перемешать и оставить на 10 минут для расстойки. Добавить натертый маргарин, яйца, муку и замесить не слишком крутое тесто. Скатать тесто в шар и опустить в глубокую кастрюлю с ледяной водой. Когда тесто всплывет, оно готово. Подмешать еще полстакана муки и дать отдохнуть 10 минут. Готовое тесто разрезать на кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить фарш. Дать расстояться 10–15 минут и жарить на сковороде в большом количестве растительного масла с обеих сторон при закрытой крышке до готовности.

Пончики с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, дрожжи свежие — 50 г, сахар — 2 ч. л., масло растительное — 3 ст. л., яйца — 2 шт., вода — 500 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *фарш свиной — 200 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать. Смешать с фаршем, посолить и добавить специи по вкусу. На разогретой сковороде в небольшом количестве масла обжарить готовый фарш.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить сахар и поставить в теплое место на 25–35 минут. Добавить яйца и растительное масло, посолить, перемешать и постепенно ввести просеянную муку. Замесить тесто, накрыть салфеткой и поставить на 2 часа в теплое место. Взять небольшую часть теста, скатать шарик, вложить в него начинку, соединить и снова сформовать шарик. Обжарить пончики в разогретом масле до золотистого цвета.

Пирожки с говядиной

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 25 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль — 10 г*

Для начинки: *говядина (мякоть) — 500 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 1 шт., мука пшеничная — 2 ч. л., вода — 100 мл, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку вместе с луком и обжарить на сковороде с маслом, добавив немного воды. Поджаренное мясо еще раз перекрутить, посолить, поперчить, посыпать мукой и хорошо перемешать. Также подготовленное мясо можно нарезать, обжарить в жире и тушить до готовности в небольшом количестве воды. Тушеное мясо и поджаренный лук пропустить через мясорубку, развести бульоном, полученным при тушении, добавить соль и перец.

Приготовить опару из дрожжей, теплого молока и половины нормы муки, поставить в теплое место. Когда подойдет, соединить с мукой, вбить яйцо, добавить соль, масло. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отходить от рук, присыпать мукой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто разделить пополам и каждую половину раскатать слоем толщиной 2–3 мм. Нарезать квадратами, выложить на них начинку и сформовать пирожки. Поставить их в теплое место, чтобы подошли, и жарить во фритюре.

Пирожки с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 1,5–2 кг, дрожжи свежие — 100 г, молоко — 1 л, яйца — 2 шт., масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 70–80 г, сахар — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *говядина отварная — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное, соль и перец черный молотый — по вкусу, зелень — по желанию*

Для обжаривания: *масло растительное*

Для начинки прокрутить мясо в мясорубке. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле, выложить к мясу и перемешать. Добавить несколько кусочков мягкого сливочного масла, зелень, посолить, поперчить и снова перемешать.

Дрожжи выложить в небольшую емкость, добавить 1 ст. л. сахара и влить немного теплой воды. Через 5–7 минут, когда дрожжи «оживут», перемешать. Молоко влить в кастрюлю и слегка подогреть. Растопить сливочное масло. В теплое молоко вбить яйца, добавить растительное и сливочное масло, сахар, соль и перемешать с помощью миксера. В конце добавить поднявшиеся дрожжи, еще раз перемешать. Всыпать просеянную муку и замесить мягкое тесто. Оно должно легко отходить от стенок и не липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и дать подойти, осадить и дать еще раз подойти. Всего это нужно проделать 3–4 раза. Готовое тесто разделить на небольшие равные части, раскатать кружочки. На середину каждого круга выложить начинку, сформовать пирожки. Разогреть на сковороде растительное масло. Выкладывать пирожки швом вниз и обжаривать с обеих сторон до золотистой корочки.

Пирожки с мясом и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 25 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль — 10 г*

Для начинки: *говядина — 1 кг, лук репчатый — 1–2 шт., яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. л., соль, перец черный молотый, зелень петрушки — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо отварить, охладить, пропустить через мясорубку или мелко нарубить, добавить рубленые яйца, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, перец, рубленую зелень петрушки, слегка развести бульоном и перемешать.

Муку просеять, приготовить опару из дрожжей, 50 мл теплого молока и половины нормы муки. Поставить опару в теплое место. Когда подойдет, смешать с оставшейся мукой, вбить яйцо, добавить соль, масло, 50 мл теплого молока. Тесто должно быть

не слишком крутым. Вымешивать, пока оно не начнет отходить от рук, присыпать мукой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто разделить пополам и каждую половину раскатать слоем толщиной 2–3 мм. Нарезать квадратами, положить начинку, сформовать пирожки. Поставить в теплое место, чтобы подошли, и поджарить во фритюре.

Пирожки с мясом и капустой

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 25 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль — 10 г*

Для начинки: *мясо — 500 г, капуста — 500 г, масло растительное — 2–3 ст. л., лук репчатый — 2–3 шт., перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо мелко нарубить или пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным луком в растительном масле. Капусту нашинковать, отварить в кипятке 5–7 минут, откинуть на дуршлаг, охладить, смешать с мясом, добавить соль и перец.

Приготовить опару из дрожжей, 50 мл теплого молока, сахара, половины нормы муки и поставить в теплое место. Когда подойдет, соединить с оставшейся мукой, вбить яйцо, добавить соль, масло, 50 мл теплого молока. Тесто должно быть не слишком крутым. Вымешивать, пока оно не начнет отходить от рук, присыпать мукой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто разделить пополам и каждую половину раскатать слоем толщиной 2–3 мм. Нарезать квадратами, положить начинку, сформовать пирожки. Поставить в теплое место, чтобы подошли, и поджарить во фритюре.

Пирожки с ливером

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, сметана — 250 г, дрожжи свежие — 30 г, масло сливочное — 70 г, яйца (желток) — 2 шт., сахар — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *легкое говяжье — 300 г, сердце говяжье — 150 г, печенка говяжья — 150 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 1 шт., мука пшеничная — 1 ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Субпродукты пропустить через мясорубку вместе с луком, поджарить в масле до готовности, еще раз пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, перец и тщательно перемешать.

Дрожжи растереть в сметане, добавить желтки, сахар, соль, тщательно перемешать, влить слегка охлажденное растопленное масло, всыпать просеянную муку, замесить тесто и дать ему настояться в теплом месте примерно 2 часа. Готовое тесто обмять, сформовать из него шарики, подержать их в тепле 10–15 минут, раскатать кружочки. На каждый выложить начинку, сформовать пирожки. В глубокой посуде разогреть растительное масло и обжарить в нем пирожки, выкладывая их швом вниз.

Пирожки с мясом и квашеной капустой

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 500 мл, масло сливочное — 250 г, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 25 г, сахар — 5 г, специи — по вкусу*

Для начинки: *фарш мясной — 300 г, капуста квашеная — 300 г, лук репчатый — 1 шт., специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук очистить и нарубить, обжарить в масле до мягкости. Добавить фарш, специи и тушить до готовности. Остудить. В сковороду выложить капусту и тушить до мягкости. Смешать капусту с мясом и остудить.

Муку просеять, добавить теплое молоко, мягкое сливочное масло, яйцо, дрожжи, специи и сахар. Все тщательно перемешать. Готовое тесто скатать в шар и отправить в холодильник на полчаса, затем обмять, раскатать, вырезать кружочки, положить на середину каждого по ложке начинки. Сформовать пирожки, оставить расстояться и обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Пирожки с отварными мозгами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 25 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль — 10 г*

Для начинки: *мозги говяжьи — 300 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 30 г, сметана — 30 г, уксус, лавровый лист, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мозги вымочить в холодной воде в течение 1 часа, осторожно снять пленку, положить мозги в кастрюлю с подкисленной и подсоленной холодной водой, добавить специи и варить 20–25 минут. Остудить, измельчить, добавить поджаренный на масле лук, сметану, соль и перец.

Приготовить опару из дрожжей, сахара, 50 мл теплого молока, половины нормы муки и поставить в теплое место. Когда подойдет, влить ее в оставшуюся муку, вбить яйцо, добавить соль, масло, 50 мл теплого молока. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отходить от рук, присыпать мукой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выложить на стол, разделить пополам и каждую половину раскатать слоем толщиной 2–3 мм. Нарезать квадратами, положить на них начинку, сформовать пирожки. Поставить их в теплое место, чтобы подошли, и жарить во фритюре.

Пирожки с картофелем и шкварками

Для теста: *мука пшеничная — 550 г, молоко — 250 мл, дрожжи свежие — 25 г, соль — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт.*

Для начинки: *картофель — 4–6 шт., шкварки — 3 ст. л., лук репчатый — 1 шт., перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета. Для приготовления шкварок со свежего сала снять шкурку. Сало нарезать небольшими кусочками, отправить в сковороду, накрыть крышкой и на медленном огне, периодически помешивая, вытапливать жир. Когда шкварки приобретут светло-коричневый цвет и станут практически сухими, откинуть их на сито. Выделившийся жир слить, охладить и поставить в холодильник (смалец готов). Шкварки остудить и пропустить через мясорубку. К обжаренному луку добавить молотые шкварки, хорошо перемешать. Слить воду с картофеля и добавить жареный лук со шкварками. Приготовить из картофеля с луком и шкварками пюре, досолить по вкусу, добавить перец, остудить.

В теплое молоко добавить сахар и дрожжи, всыпать полстакана муки, перемешать и оставить в теплом месте на

30 минут. Когда опара подойдет, добавить соль, растопленное сливочное масло и растительное масло, взбитое яйцо. Постепенно всыпать оставшуюся муку и замесить мягкое тесто, накрыть полотенцем и оставить в тепле на 1 час. Оно должно увеличиться в два раза. Готовое тесто обмять и разделить на 20 кусочков, раскатать кружочки. На середину каждого выложить 1 ст. л. начинки. Сформовать пирожки. Дать расстояться и жарить на сковороде с растительным маслом до золотистого цвета (по 3–4 минуты с каждой стороны на умеренном огне).

Пирожки с картофелем и грибами славянские

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, яйца — 3 шт., дрожжи свежие — 20 г, сахар — 80 г, масло растительное — 2 ст. л., соль*

Для начинки: *картофель — 500 г, лук репчатый — 350 г, грибы сушеные — 60 г, масло растительное — 80 г, зелень — 15 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Для приготовления фарша картофель отварить, очистить и пропустить через мясорубку с поджаренным в растительном масле репчатым луком, грибами и рубленой зеленью укропа и петрушки. Посолить и поперчить.

Тесто для этих пирожков делают обыкновенное дрожжевое, не слишком крутое. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить на каждый начинку, сформовать пирожки и жарить во фритюре с обеих сторон.

Пончики с капустой и яйцом

Для теста: *мука пшеничная — 250–300 г, молоко — 125 мл, дрожжи свежие — 30 г, яйца (желтки) — 3 шт., масло сливочное — 50 г, ром — 1 ст. л., сахар — ½ ст. л., соль — ¼ ч. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 250–300 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное или маргарин, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Капусту мелко нашинковать, посолить, обжарить в масле с небольшим количеством воды. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, нарубить ножом. Капусту и яйцо соединить, перемешать. (Как вариант, можно приготовить начинку с зеленым

луком и яйцом, а также с творогом и зеленью.)

Дрожжи растереть с 1 ч. л. сахара, добавить теплое молоко, треть нормы муки и поставить в теплое место на 2–3 часа. Подошедшую опару соединить со взбитыми с сахаром желтками, размягченным маслом, солью, ромом и оставшейся мукой. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Выдержать еще 20–30 минут в теплом месте. Тесто разделить на небольшие части, скатать из них шарики. В каждый шарик вложить начинку, соединить края и снова сформовать шарик. Накрыть шарики салфеткой и оставить на 10–15 минут для расстойки. В глубокой посуде разогреть растительное масло и, когда оно закипит, обжарить пончики со всех сторон.

Пирожки с рыбой и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 25 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль — 10 г*

Для начинки: *рыбное филе — 750 г, рис — 120 г, лук репчатый — 1 шт., яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. л., перец черный молотый, соль, зелень петрушки — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Рыбное филе нарезать, залить небольшим количеством воды и отварить до готовности. Охладить, мелко нарезать, добавить пассерованный лук, отварной рис, рубленые вареные яйца, соль, перец, масло, мелко нарубленную зелень петрушки и бульон, в котором варилась рыба. Все хорошо перемешать.

Муку просеять, приготовить опару из дрожжей, сахара, 50 мл теплого молока и половины нормы муки. Поставить опару в теплое место. Когда подойдет, вылить в кастрюлю с мукой, вбить яйцо, добавить соль, масло, остатки теплого молока. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отходить от рук, присыпать мукой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выложить на стол, разделить пополам и каждую половину раскатать слоем толщиной 2–3 мм. Нарезать квадратами, положить на них начинку, сформовать пирожки. Поставить в теплое место для расстойки и жарить во фритюре.

Пирожки со шпинатом, луком-пореем и сыром фета

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, молоко — 400 мл, масло*

сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 7 г (или 20 г свежих), сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *шпинат свежий или замороженный — 1 кг, лук-порей — 1 стебель (белая часть), укроп свежий — 3–4 ст. л., лук зеленый — 3–4 шт., чеснок — 1 зубчик, масло оливковое — 75 мл, рис круглозерный — 100 г, бульон овощной — 150 мл, сыр фета — 150–200 г, специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Шпинат крупно нарезать и размять руками. Рис проварить 5 минут и откинуть на дуршлаг. Фету натереть на терке. В сотейнике протушить с оливковым маслом лук-порей, нарезанный тонкими полукольцами, тертый чеснок и мелко нарезанный зеленый лук до мягкости, добавить шпинат. Тушить, постоянно помешивая, 3–4 минуты, добавить рис и бульон, убавить огонь и тушить на медленном огне до готовности риса и полного выпаривания жидкости. За несколько минут до готовности добавить специи и укроп, остудить и добавить фету.

В 50 мл теплого молока развести дрожжи с 1 ч. л. сахара, оставить в теплом месте до образования пенной шапочки. В оставшееся молоко добавить взбитое яйцо, остальной сахар, соль, третью часть муки и хорошо перемешать. Влить подошедшие дрожжи и, поочередно добавляя масло и оставшуюся муку, замесить гладкое, не липнущее к рукам тесто. Накрыть тесто полотняной салфеткой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто обмять и дать подойти еще раз, разделить на равные небольшие части и раскатать кружочки. Положить начинку, соединить края и слегка прижать. Жарить в хорошо разогретом масле, выкладывая швом вниз, с обеих сторон.

Пончики с творогом

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, молоко — 200 мл, масло сливочное — 30 г, яйца (желток) — 3 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахар — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *творог — 150 г, сахар — 4 ст. л., яйцо (желток) — 1 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Смешать творог с желтком и сахаром.

Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить 1 ст. л. сахара. Поставить на 20 минут в теплое место, чтобы дрожжи «ожили». Смешать 3 желтка с растопленным сливочным маслом.

Добавить подошедшие дрожжи и перемешать. Добавить муку, посолить и замесить мягкое тесто. Накрыть салфеткой и оставить на 1 час подойти. Тесто разделить на небольшие части, скатать из них шарики. В каждый шарик вложить начинку, соединить края и снова сформовать шарик. Накрыть шарики салфеткой, оставить на 15–20 минут и обжарить в кипящем масле до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, молоко — 200 мл, масло сливочное — 2 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 50 г, дрожжи сухие — 10 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *яблоки — 4 шт., сахар — 100 г, корица молотая — 1 ч. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки очистить от кожуры и семян, мелко нарезать. Влить в кастрюлю молоко, поставить на огонь и добавить сливочное масло. Когда масло растает, снять с огня и ввести дрожжи. Взбить яйца с сахаром и щепоткой соли, добавить к молоку с маслом и дрожжами, перемешать. Всыпать муку и вымешивать тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Поставить в теплое место на 1–2 часа, чтобы подошло. Готовое тесто раскатать в пласт и с помощью чашки или стакана вырезать из него кружочки. На середину каждого выложить яблоки, посыпать корицей и сахаром, сформовать шарики. Разогреть растительное масло и обжарить пончики со всех сторон. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с вареньем по-польски

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, дрожжи свежие — 2/3 пачки, сахар — ½ стакана, яйца — 3 шт., желтки — 5 шт., масло сливочное — 100 г, цедра 1 лимона, молоко — 100 мл, ром, водка или коньяк — 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *густое варенье*

Для обжаривания: *смалец*

Дрожжи растереть с ложкой сахара, развести молоком. Желтки и яйца взбить с сахаром добела. Замесить тесто из дрожжей, яиц и муки. Добавить масло, соль, лимонную цедру, крепкий алкогольный напиток, еще раз вымесить тесто и оставить

подходить. Когда объем увеличится вдвое, раскатать тесто на толщину пальца. Небольшим стаканом нарезать кружочки, выложить на каждый немного густого варенья, накрыть другим кружочком и хорошо соединить края. Дать пончикам еще раз подойти и обжарить их в большом количестве растопленного смальца: пончики должны быть погружены в жир наполовину. Готовые пончики по желанию посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Пончики с вишней

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, дрожжи свежие — 25 г, сахар — 2 ст. л., ванильный сахар — 1½ ст. л., соль — ¾ ч. л., разрыхлитель — 1 ч. л.*

Для начинки: *вишня — 250 г, сахар — 3 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Замороженную вишню разморозить, удалить косточки.

Теплое молоко смешать с сахаром и добавить дрожжи, оставить на 5—10 минут. К опаре добавить немного просеянной муки, вымесить, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Опара должна увеличиться в размере вдвое, на это уйдет около 25–35 минут. К опаре добавить нарезанное небольшими кусочками сливочное масло комнатной температуры, взбитое яйцо. При желании можно добавить сметану. Все перемешать, всыпать оставшуюся муку, смешанную с разрыхлителем, добавить соль и ванильный сахар, снова перемешать. Тесто накрыть и поставить в теплое место. Через 50–70 минут оно увеличится в 2 раза. Готовое тесто разделить на примерно равные части, раскатать кружочки. На середину каждого выложить вишню, посыпать сахаром, накрыть вторым кружочком и хорошо соединить края. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить пончики с обеих сторон до красивого румяного цвета на среднем огне под крышкой. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с ягодами

Для теста: *мука пшеничная — 250–300 г, молоко — 125 мл, дрожжи свежие — 30 г, яйца (желток) — 3 шт., масло сливочное — 50 г, ром — 1 ст. л., сахар — ½ ст. л., соль — ¼ ч. л.*

Для начинки: *свежие ягоды — 200–300 г, картофельный крахмал — 1 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо — 1–2 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Любые сезонные свежие ягоды размять, присыпать крахмалом, выдержать 5—10 минут и перемешать. Если они кислые, добавить немного сахара по вкусу.

Дрожжи растереть с 1 ч. л. сахара, добавить теплое молоко, треть нормы муки и поставить в теплое место на 2–3 часа. Подошедшую опару соединить со взбитыми с сахаром желтками, размягченным маслом, солью, ромом и оставшейся мукой. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от стенок посуды (тесто должно быть мягким). Выдержать еще 20–30 минут в теплом месте и раскатать в пласт толщиной примерно в полсантиметра. Стаканом или формочкой вырезать кружочки. На середину половины кружочков выложить начинку, смазать края взбитым яйцом, сверху накрыть оставшимися кружочками и хорошо соединить края. Накрыть пончики салфеткой и оставить на 10–15 минут для расстойки. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и, когда оно закипит, обжарить пончики со всех сторон.

Пончики с джемом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. л., дрожжи сухие — 10 г*

Для начинки: *ягодный джем*

Для обжаривания: *масло растительное*

Подогреть молоко, добавить дрожжи, сахар и немного муки. Выждать 15 минут, пока опара вспенится, добавить яйцо и масло комнатной температуры, подмешать муку. Готовое тесто разделить на 2 части, раскатать обе. На один пласт выложить джем, накрыть вторым пластом и стаканом вырезать кружочки, хорошо соединить края. Получившиеся пончики оставить для расстойки и жарить в разогретом растительном масле с обеих сторон. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с бананом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 300 мл, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 3 ст. л., масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *банан*

Для обжаривания: *масло растительное*

Банан нарезать на маленькие кубики.

Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить сахар и оставить на 15 минут в теплом месте. Сливочное масло растопить, смешать с яйцом и вылить в дрожжи. Смешать муку с солью и постепенно ввести в смесь. Замесить тесто, оно должно получиться достаточно нежное. Накрыть его салфеткой и оставить примерно на 1 час, чтобы подошло, затем слегка обмять.

Тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки (четное количество). На середину кружочка выложить начинку и накрыть вторым кружочком, хорошо соединить края. В глубокой сковороде разогреть масло, обжарить пончики с обеих сторон до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с вареным сгущенным молоком

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, молоко — 500 мл, вода — 100 мл, яйца — 2 шт., масло сливочное — 125 г, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *молоко сгущенное вареное — 1 банка*

Для обжаривания: *масло растительное*

В молоко влить воду и слегка подогреть. Всыпать сахар и дрожжи, перемешать, оставить в тепле на 15–20 минут. Затем добавить яйца, соль, растопленное масло, хорошо перемешать. Добавить небольшими порциями просеянную муку и замесить мягкое тесто. Оно должно получиться мягким, эластичным, но не забитым мукой. Прикрыть тесто салфеткой и оставить на 1–2 часа (должно подняться вдвое). Готовое тесто хорошо обмять, раскатать в пласт толщиной примерно 1 см. Вырезать кружочки, разложить начинку, сформовать пончики, накрыть их салфеткой и оставить на 30–40 минут для расстойки. Растительное масло хорошо разогреть, опускать пончики небольшими порциями и обжаривать до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с шоколадной начинкой

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, вода — 150 мл, дрожжи свежие — 25 г, сахар — ¼ стакана, яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *шоколадные конфеты или шоколад в плитке*

Для обжаривания: *масло растительное*

В миске смешать теплую воду и дрожжи, оставить на 5 минут. Добавить ¾ стакана муки, сахар и соль, хорошо перемешать. Разделить яйца на белки и желтки. Добавить в тесто яичные желтки и оставшуюся муку, замесить мягкое тесто. Затем добавить хорошо размягченное сливочное масло. Тесто вымесить, накрыть пленкой и поставить в холодильник на ночь. За 30 минут до приготовления тесто следует достать из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры. Затем раскатать в пласт и вырезать стаканом кружочки. Отдельно слегка взбить яичные белки. Каждый кружочек промазать белком, положить на середину шоколадную конфету или дольку шоколада, соединить края. Оставить для расстойки на 30 минут. Разогреть растительное масло, опустить туда пончики и жарить до готовности. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики варшавские

Для теста: *мука пшеничная — 500–600 г, дрожжи свежие — 60 г, молоко — 70 мл, сахар — 100 г, яйца (желток) — 8 шт., сливки — 200 мл, ванильная эссенция — 1 ч. л., масло сливочное — 150 г, соль — 1/3 ч. л., спирт — 30 мл*

Для начинки: *варенье из лепестков розы — 200 г, миндаль рубленый — 100 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

Молоко нагреть до 40 °С, растворить в нем дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и немного муки. Хорошо перемешать, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте. Взбить желтки с сахаром в пену. Сливочное масло растопить. Сливки подогреть до 40 °С. Когда опара увеличится вдвое, замесить тесто, добавляя понемногу муку. Затем ввести сахар, желтки, сливки, масло, соль, спирт и ванильную эссенцию. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отставать от рук, по мере надобности подсыпать муку. Тесто должно получиться эластичное и блестящее. Взять небольшую часть теста, скатать шарик, вложить в него начинку, соединить края и снова сформовать шарик. Готовые шарики накрыть салфеткой и оставить, пока они не увеличатся в объеме

в 2 раза. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде или кастрюле до 180 °С. Обжаривать в растительном масле несколько пончиков одновременно так, чтобы они не касались друг друга. По желанию посыпать готовые пончики сахарной пудрой.

Пончики с карамельной начинкой

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 150 мл, сахар — 4 ст. л., дрожжи свежие — 30 г, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *сахар — 200 г, арахис — 1 стакан, сливки жирные — 250 мл, масло арахисовое — 1 ст. л., мед — 1 ст. л.*

Для глазури: *сахарная пудра — 2 стакана, масло сливочное — 125 г, молоко — 60 мл, черный шоколад — 115 г, ванильный экстракт — 2 ч. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Арахис обжарить на сухой раскаленной сковороде, остудить и измельчить. Сахар высыпать на сухую сковороду и, постоянно помешивая, растопить. Сливки перелить в кастрюлю и хорошо прогреть. Не переставая помешивать карамель, влить в сковороду сливки, добавить мед, арахисовое масло и измельченный арахис. Снять кастрюлю с огня и остудить начинку.

Молоко подогреть, добавить дрожжи и 2 ст. л. сахара, перемешать. Поставить в теплое место на 10–15 минут. Пшеничную муку просеять в миску. В центре сделать углубление, влить опару, вбить яйцо, добавить соль по вкусу и оставшийся сахар. Замесить мягкое, эластичное тесто, накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте примерно на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Через час слегка обмять тесто и раскатать в пласт толщиной 2 см. С помощью стакана вырезать из теста небольшие кружочки. Выложить их на смазанный небольшим количеством растительного масла противень, накрыть салфеткой и оставить на 20 минут. Во фритюрнице или глубокой сковороде хорошо разогреть растительное масло, аккуратно выкладывать в него по нескольку заготовок и обжаривать с обеих сторон до золотистого цвета.

Приготовить глазурь. Сливочное масло выложить в небольшую кастрюлю и растопить. Добавить молоко и ванильный экстракт. Черный шоколад натереть и высыпать в кастрюльку. Помешивая, варить глазурь на среднем огне, пока шоколад полностью не растает. Снять кастрюлю с огня. Добавить в глазурь просеянную сахарную пудру и перемешать. В остывших пончиках сделать небольшие надрезы. Заполнить пончики карамельной

начинкой, выложить на решетку и полить шоколадной глазурью. Когда лишняя глазурь с пончиков стечет, переложить их на блюдо.

Пончики рисовые

Для теста: *рис — 1½ стакана, мука пшеничная — 1 стакан, яйца — 2 шт., молоко — 5 ст. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., сахар — 5 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для обжаривания: *масло растительное*

Рис отварить до готовности, промыть и пропустить через мясорубку. Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить сахар и смешать с рисом. Оставить на 2–3 часа. Добавить муку, яйца, соль и замесить тесто. Из теста влажными руками сформовать небольшие шарики. Выложить их в сковороду с большим количеством растительного масла и обжарить с двух сторон до золотистой корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Печеные изделия из несдобного дрожжевого теста

Пирожки с говядиной сочные

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, кефир — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., маргарин — 80 г, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *говядина — 300 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Мясо и репчатый лук перекрутить на мясорубке, посолить и поперчить по вкусу.

Из всех ингредиентов замесить однородное дрожжевое тесто, выложить в миску, накрыть салфеткой и оставить подходить. Готовое тесто разделить на порционные кусочки, раскатать, положить начинку, соединить края, оставив середину открытой, дать подняться около 20 минут, смазать желтком, выложить на противень швом вверх и выпекать около 30 минут при температуре 200 °С.

Усбосмаки с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 150 г, масло сливочное или маргарин — 30 г, яйцо — 1 шт., вода — 40 мл, дрожжи сухие — 5 г, сахар — 5 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *баранина или говядина (мякоть) — 125 г, картофель — 125 г, лук репчатый — 60 г, бульон — 40 мл, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Баранину или говядину нарезать кубиками по 10 г, такими же кубиками нарезать сырой картофель, мелко нашинковать репчатый лук, все перемешать, добавить перец и соль.

Из муки, сливочного масла (маргарина), яйца, воды, соли, сахара и дрожжей замесить тесто и, не давая ему расстояться, разделить на кусочки по 80–90 г. Раскатать, на середину положить подготовленный фарш и придать изделиям форму треугольника (края соединить «веревочкой», оставив середину открытой). Выпечь усбосмаки в духовке, периодически подливая в них жирный мясной бульон.

Пирожки с говяжьим фаршем

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло растительное (или растопленный маргарин) — 100 мл, вода — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., сода — на кончике ножа, соль — по вкусу*

Для начинки: *фарш говяжий — 200 г, лук репчатый — 3–4 шт., соль и специи — по вкусу*

Поджарить мелко нарезанный лук, добавить фарш и слегка припустить. Посолить, добавить специи.

Замесить тесто из указанных ингредиентов и оставить для расстойки на 2–3 часа. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадраты, выложить начинку, сложить конвертиком и соединить края. Выпекать в духовке до готовности.

Пирожки с мясом и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода — 250 мл, масло растительное — 250 мл, дрожжи свежие — 60–80 г, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *фарш куриный — 500 г, рис — 120 г, лук репчатый — 1 шт., соль, перец, специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Рис отварить почти до готовности, смешать с куриным фаршем, добавить измельченную луковицу, соль, перец, специи.

Масло, молоко, воду смешать, подогреть, растворить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять и всыпать муку. Замесить тесто и поставить на расстойку. Когда увеличится в 2 раза, обмять. Тесто должно быть довольно плотным и не липнуть к рукам. Разделить готовое тесто на части, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края. Поставить пирожки на расстойку на 30 минут, смазать желтком и выпекать 20 минут при 200 °C.

Пирожки с сосисками

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, пиво — 200 мл, сахар — 2 ч. л., масло сливочное — 15 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., масло растительное — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *сосиски — 8 шт., пищевая сода — 60 г*
Для смазывания: *яйцо (желток)*

В теплом пиве растворить дрожжи, сахар и отставить на 10 минут до образования пенной шапочки. Смешать муку и соль, добавить подошедшие дрожжи и растопленное сливочное масло. Замесить мягкое тесто и вымесить до гладкого состояния. Смазать миску растительным маслом, выложить тесто и смазать маслом со всех сторон. Накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на 1–2 часа. Тесто должно увеличиться в 2 раза. Подошедшее тесто разделить на 8 частей (или по количеству сосисок), раскатать овальные заготовки. Обернуть каждую сосиску тестом, хорошо соединить на стыке (можно завернуть сосиску полностью или оставить концы открытыми).

В большой кастрюле довести воду до кипения, частями добавить примерно 60 г соды. Поочередно опускать сосиски в кипящую воду, варить 30–40 секунд. Затем разложить на застеленном пергаментом и обильно смазанном растительным маслом противне на небольшом расстоянии. Смазать взбитым желтком, по желанию посыпать крупной солью, кунжутом и маком. Выпекать в разогретой до 230 °С духовке 10–15 минут.

Пирожки с котлетами

Для теста: *мука пшеничная — 450–500 г, вода — 250 мл, сахар — 70 г, масло растительное — 60 мл, дрожжи — 6 г, разрыхлитель — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.*
Для начинки: *фарш свиной — 300 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо*

Свиной фарш смешать с измельченным луком, посолить, поперчить и приготовить котлеты продолговатой формы. Остудить.

Теплую воду смешать с сахаром и дрожжами. Оставить в теплом месте на 5—10 минут. Муку ввести в опару, постоянно перемешивая, добавить соль, растительное масло и разрыхлитель. Тесто вымесить, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40–60 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки. Выложить на середину каждого котлету и соединить края, оставив торцы открытыми. Дать расстояться 10 минут на противне, застеленном пергаментом. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до

готовности.

Пирожки с говядиной и копченым мясом

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, дрожжи сухие — 22 г, вода — 600 мл, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 6 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *говядина отварная — 300 г, мясо копченое — 200 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., укроп свежий — 1 ст. л., соль, перец черный молотый и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Нарезать и обжарить лук. Яйца отварить и мелко нарезать. Отварное мясо перемолоть на мясорубке, копченое мясо обжарить и тоже перемолоть, добавить обжаренный лук, яйца и специи.

В теплой воде развести дрожжи, добавить сахар и 6 ст. л. муки, поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить соль, муку и масло, хорошо вымесить тесто и снова поставить в теплое место на 30 минут, затем обмять и оставить, пока не подойдет. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Выложить их на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 15–20 минут. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Расстегаи с говядиной и картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 650 г, молоко — 250 мл, вода — 125 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *картофель — 800 г, фарш говяжий — 400 г, лук репчатый — 1 шт., сыр — 100 г, масло растительное — 2 ст. л., соль и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Картофель отварить в подсоленной воде и растолочь. Лук обжарить в масле, добавить мясной фарш и обжарить до готовности. Подсолить и добавить специи. Смешать фарш с толченым картофелем и остудить.

Молоко смешать с водой, добавить сахар, дрожжи и оставить на 5 минут. Затем вбить яйцо, добавить соль, растительное масло и муку. Замесить мягкое тесто, накрыть пищевой пленкой и

поставить в теплое место. Через час обмять и оставить еще на 30–40 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки толщиной примерно 1 см так, чтобы посередине они были потолще, а с краев — потоньше. На каждый выложить начинку, сформовать лодочки, оставив середину открытой. Выложить их на противень, застеленный пергаментом, накрыть влажной салфеткой и оставить для расстойки на 1 час.

После смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 12–15 минут. Вынуть, засыпать середину тертым сыром и выпекать еще 10 минут.

Пирожки с говяжьей печенкой

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 300 мл, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 50 мл, дрожжи сухие — 1½ ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *печенка говяжья — 400 г, лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., перец черный молотый, перец душистый, лавровый лист, соль — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Для смазывания: *яйцо*

Говяжью печенку очистить от пленок, опустить в кипящую воду, снять пену, добавить специи и варить на медленном огне до готовности (около 20 минут). В конце приготовления посолить. Готовую печенку остудить, разрезать на кусочки, удалить протоки. Лук и морковь нарезать кубиками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, посолить и поперчить. Печенку, морковь и лук пропустить через мясорубку, разбавить процеженным бульоном до желаемой густоты.

В теплое молоко добавить сахар, соль и масло. Муку соединить с дрожжами и, постепенно всыпая в молоко, замесить эластичное мягкое тесто. Накрыть салфеткой и убрать в теплое место на 1 час. Затем обмять и снова убрать на 30–40 минут. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку. В эти пирожки можно положить побольше начинки, не боясь, что она вытечет. Соединить края, сформовав треугольный пирожок. Противень смазать маслом, выложить пирожки, смазать взбитым яйцом и оставить на 20 минут. Поставить противень с пирожками в разогретую до 190 °C духовку на 25 минут.

Вак-балиш с мясным фаршем

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, кефир — 150 мл, молоко — 60 мл, дрожжи — ¼ ч. л., сметана — 250 г, масло сливочное — 180 г, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *фарш мясной — 500 г, картофель — 500 г, лук репчатый — 300 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Картофель нарезать мелкими кубиками, лук пропустить через блендер. Смешать с фаршем, посолить, поперчить.

Дрожжи растворить в молоке, добавить кефир, масло, сметану, всыпать муку, посолить и замесить тесто, оно должно быть податливым. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки желаемого размера, выложить начинку и сформовать открытые беляши. Выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком и выпекать 50 минут при 200 °С.

Пирожки с телячьей печенкой

Для теста: *мука пшеничная — 100 г, маргарин — 60 г, дрожжи — 15 г, молоко — 45 мл, сахар — 5 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *печенка телячья — 125 г, сало — 30 г, лук репчатый — 30 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Печенку промыть, снять пленку, нарезать ломтиками. Сало нарезать кубиками, репчатый лук — кольцами. Уложить все в кастрюлю, добавить немного воды и тушить 10–15 минут, при необходимости подливая воду. Измельчить, добавить перец и соль.

Муку порубить с маргарином. Дрожжи смешать с сахаром и молоком, добавить соль, соединить с подготовленной мукой, тщательно вымесить. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и нарезать прямоугольники размером 6 × 8 см. Начинку сформовать в виде валика и выложить вдоль прямоугольника теста. Выложить пирожки на противень швом вниз. Когда подойдут, смазать взбитым яйцом и выпекать до золотистого цвета.

Элеши с курицей и картофелем

Для теста: *вода — 200 мл, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., мука пшеничная — сколько пойдет, сахар — 2 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *куриная грудка — 1 шт., картофель — 5–6 шт., лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриное филе нарезать кусочками по 1 см, картофель нарезать так же, лук мелко нашинковать. Все смешать, посолить, обильно поперчить.

В смесь теплой воды и молока добавить сахар и дрожжи, перемешать, добавить соль, масло и муку, замесить тесто и оставить в теплом месте на 2 часа. Поднявшееся тесто разделить на одинаковые кусочки и раскатать кружочки. На середину выложить начинку, края приподнять и соединить в сборочку, оставив середину открытой. Закрыть ее тонко раскатанной маленькой лепешкой. Элеши выложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать при 180–200 ˚С. Через 15–20 минут вынуть элеши из духовки, открыть отверстия, влить в них бульон и, закрыв, снова поместить в духовку на 30 минут.

Пирожки с курятиной

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 500 мл, сахар — 2 ст. л., дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *курица отварная — 200 г, лук репчатый — 1 шт., сыр твердый — 50 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Куриное мясо мелко нарезать, добавить пассерованный лук и тертый сыр, посолить и поперчить.

Из всех ингредиентов замесить тесто и поставить в холодильник на 2 часа. Готовое тесто обмять и разделить на части, раскатать кружочки. На середину каждого выложить 1 ст. л. начинки, сформовать пирожки. Выложить их на противень, застеленный пергаментом, и оставить для расстойки на 15 минут. Выпекать 15–20 минут в духовке, нагретой до 200 ˚С.

Пирожки с куриным филе

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода — 250 мл, масло растительное — 250 мл, дрожжи свежие — 60–80 г, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *филе куриное — 500 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 1 шт., соль и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриное филе нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать кубиками, слегка обжарить на сливочном масле и выложить к мясу. Добавить соль и специи по вкусу.

Масло, молоко, воду смешать, подогреть, растворить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять, пока масса не начнет пениться, и всыпать муку. Замесить тесто и поставить на расстойку. Тесто должно быть довольно густым и не липнуть к рукам. Разделить готовое тесто на части, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края. Поставить пирожки на 30 минут на расстойку, смазать взбитым яйцом и выпекать 35 минут при 200 ˚С.

Ватрушки с курицей и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 3 ст. л., соль — 1 ст. л.*

Для начинки: *фарш куриный — 300 г, шампиньоны — 100 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 20 мл*

Для смазывания: *яйцо*

Обжарить измельченный лук в растительном масле, добавить нарезанные грибы и фарш. Перемешать, приправить по вкусу и довести до полуготовности.

Распустить дрожжи в теплом молоке с добавлением соли и сахара. Когда появится дрожжевая шапочка, добавить растительное масло и муку. Замесить некрутое тесто, накрыть его полотенцем и оставить в теплом месте. Из готового теста сформовать шарики, выложить их на застеленный пергаментной бумагой противень, с помощью стакана сделать углубления для начинки. Заполнить ватрушки начинкой, смазать взбитым яйцом и выпекать 25–30 минут при 180 ˚С.

Пирожки с куриными потрошками

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода —*

250 мл, дрожжи сухие — 7 г, сахар — 1 ст. л., масло растительное — 50 мл

Для начинки: *печенка куриная — 500 г, сердечки куриные — 500 г, лук репчатый — 300 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Куриную печенку, сердечки и лук перекрутить в мясорубке, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Дрожжи и сахар развести в воде. В молоко добавить немного муки, перемешать, ввести дрожжевую смесь и растительное масло. Замесить эластичное тесто и оставить для подъема на 1 час.

Разделить тесто на части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Выпекать при температуре 180 °С 20–25 минут.

Пирожки с куриной печенкой и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, кефир — 200 мл, дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 100 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *печенка куриная — 300 г, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриную печенку протушить в небольшом количестве воды, пропустить через мясорубку. Лук и морковь измельчить, обжарить, добавить к печенке, посолить, поперчить по вкусу.

Кефир с маслом подогреть, всыпать соль и сахар. В муку добавить дрожжи и залить теплой смесью. Замесить тесто и оставить на 20–30 минут. Сформовать пирожки желаемого размера, выложить на застеленный пергаментом противень, оставить для расстойки на 15 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать 15–20 минут в духовке, нагретой до 200 °С.

Пирожки с курицей и картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 3–4 стакана, вода — 200 мл, сахар — 2 ч. л., дрожжи сухие — 7 г, масло растительное — 100 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *филе куриное — 250–300 г, картофель — 2–*

3 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 3–4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: *яйцо*

Отварить куриное филе в подсоленной воде в течение 40–50 минут, остудить. Картофель отварить, размять вилкой. Разогреть растительное масло, обжарить мелко нарезанный репчатый лук до прозрачности. Вареное филе нарезать кусочками, выложить вместе с картофелем на сковороду с луком. Посолить, поперчить и обжаривать, помешивая, на небольшом огне, остудить.

Для приготовления теста в теплую воду всыпать соль, сахар и дрожжи, добавить 3 ст. л. муки. Все тщательно перемешать, накрыть и оставить в тепле на 15 минут. Затем влить растительное масло и понемногу всыпать оставшуюся муку. Замесить мягкое, эластичное, но плотное, не липнущее к рукам тесто. Накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 40–50 минут, оно должно увеличиться в объеме в 2 раза. Затем обмять, разделить на несколько частей, раскатать кружочки, на середину каждого выложить 1 ст. л. начинки, края соединить. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, оставить для расстойки в теплом месте на 20–25 минут, затем смазать взбитым яйцом. Выпекать в предварительно разогретой до 200–220 °С духовке около 25 минут.

Пирожки со свиным легким и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, яйца — 2 шт., сахар — 60 г, масло растительное — 100 мл, дрожжи сухие — 6 г, молоко — 125 мл, вода — 125 мл, соль — 2 щепотки*

Для начинки: *легкое свиное — 320 г, рис — 200 г, лук репчатый — 100 г, лавровый лист — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для начинки сварить рассыпчатый рис и легкое в подсоленной воде до готовности (легкое можно отваривать с лавровым листом для аромата), остудить. Смешать рис, перекрученное в мясорубке легкое, жареный лук, соль и перец.

Для опары смешать теплое молоко, дрожжи, немного сахара и 80 г муки. Оставить на 15–20 минут, затем вбить яйца, всыпать оставшийся сахар, соль, влить растительное масло и теплую воду. Хорошо перемешать, добавить 500 г муки и замесить тесто.

Накрыть миску с тестом салфеткой или затянуть пищевой пленкой и оставить на 1 час, пока тесто не увеличится в 2–3 раза. Обмять прямо в миске и оставить на 30–40 минут. Затем еще раз вымесить. Готовое тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, присыпая оставшейся мукой, и сформовать пирожки с 2 ст. л. начинки из легкого и риса. Выложить пирожки швом вниз на противень, смазать желтком и выпекать в духовке при 180 °С 30 минут.

Мини-курники

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 200 мл, маргарин — 80 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., яйца — 2 шт., вода — 3 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *филе куриное — 200 г, лук репчатый — 2 шт., картофель — 2 шт., соль, перец черный молотый и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Лук, картофель, куриное филе мелко нарезать, посолить, поперчить, добавить специи.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить щепотку сахара, перемешать и оставить подойти. Молоко подогреть, выложить в него маргарин и подождать, пока он разойдется. В муку добавить соль, сахар, влить теплое молоко с маргарином, яйца и замесить тесто. Накрыть и оставить в тепле на 2 часа. Готовое тесто разделить на порционные кусочки, раскатать, выложить начинку, соединить края, оставив середину открытой, дать подняться около 20 минут. Смазать желтком и выпекать около 30 минут при 200 °С.

Пирожки с субпродуктами

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода — 250 мл, дрожжи свежие — 60–80 г, растительное масло — 50 мл, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *печенка куриная — 200 г, легкое говяжье — 200 г, сало — 100 г, лук репчатый — 1 шт., соль, перец черный молотый, специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук обжарить до золотистого цвета, добавить нарезанные

субпродукты, тушить до готовности, лишнюю жидкость слить. Пропустить печенку и легкое с салом через мясорубку, добавить соль, перец, специи.

Молоко, воду смешать, подогреть, растворить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять, пока не начнет пениться, влить растительное масло и всыпать муку. Замесить тесто и поставить на расстойку. Оно должно быть довольно плотным и не липнуть к рукам. Разделить готовое тесто на части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Поставить пирожки на 30 минут на расстойку, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 200 ˚С 20 минут.

Пирожки с гусиным ливером

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, мука ржаная — 200 г, отруби овсяные — 6 ст. л., мука пшеничная цельнозерновая — 80 г, молоко — 400 мл, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ст. л., масло растительное — 40 мл, соль — 1 ч. л. с горкой*

Для начинки: *печенка, сердечки, желудки гусиные — 600 г, лук репчатый — 1 шт., картофель — 3 шт., масло растительное — 100 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Гусиную печенку, сердечки и желудки хорошо промыть, нарезать кусочками, отварить до готовности и измельчить в блендере или мясорубке. Нарезанный кубиками репчатый лук слегка поджарить в растительном масле, добавить перемолотые субпродукты, поперчить и обжарить до золотистого цвета. Отварить картофель в подсоленной воде, размять до состояния пюре, добавить обжаренный ливер, перемешать и остудить.

Смешать все ингредиенты и замесить слегка липкое тесто. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Выложить их на застеленный пергаментом противень и поставить на расстойку на 20 минут в теплое место. Смазать пирожки яичным желтком и выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут.

Пирожки с колбасой и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, дрожжи сухие — 22 г, вода — 3 стакана, сахар — 3–4 ст. л., растительное масло —*

6 ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *колбаса полукопченая — 200 г, рис — 2 ст. л., лук репчатый — 2 шт., сыр твердый — 50 г, томатная паста — 2 ст. л., соль, перец черный молотый и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Нарезать и обжарить лук. Колбасу нарезать кусочками и слегка обжарить. Сыр натереть на терке, смешать с остывшей обжаренной колбасой, добавить отваренный рис, обжаренный лук, томатную пасту, соль, перец и специи.

В теплой воде развести дрожжи, добавить сахар и 6 ст. л. муки, смешать и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить соль, оставшуюся муку и масло, хорошо вымесить тесто и снова поставить в теплое место на 30 минут, обмять и оставить, пока не подойдет. Готовое тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Выложить на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 15–20 минут. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Ватрушки с колбасой и соленым огурцом

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 1½ ч. л., сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л.*

Для начинки: *колбаса вареная — 200 г, сыр твердый — 150 г, огурец соленый — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, яйцо (белок) — 1 шт., майонез — 1 ст. л., кетчуп, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для начинки 100 г сыра и все остальные ингредиенты мелко нарезать, смешать с майонезом и яичным белком, посолить и поперчить по вкусу. Оставшийся сыр натереть на терке.

Из всех ингредиентов замесить тесто, дать ему подойти. Разделить тесто на шарики, сделать ватрушки. Выложить их на смазанный маслом противень, смазать кетчупом, выложить начинку и смазать края желтком, посыпать тертым сыром. Оставить ватрушки для расстойки на 15 минут, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку и выпекать 15 минут до готовности.

Шпеккухены с беконом

Для теста: *мука пшеничная — 650 г, молоко — 250 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи — 40 г, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *бекон — 200 г, лук репчатый — 1 шт., соль, перец черный молотый, перец душистый молотый и майоран — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Бекон нарезать кубиками, обжарить с мелко нарезанным репчатым луком, посолить, поперчить, посыпать пряностями и перемешать.

Из муки, теплого молока, дрожжей замесить тесто, дать подняться, добавить яйцо, соль, хорошо перемешать, дать снова подняться. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной до 3 мм, вырезать выемкой или стаканом кружочки, выложить начинку, соединить края, сформовать пирожки, смазать взбитым яйцом и выпечь до готовности.

Пирожки с салями

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ч. л., вода — 200 мл, масло растительное — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *салями — 150 г, цукини — 200 г, лук репчатый — 1 шт., сыр тертый — 80 г, масло растительное — 1 ст. л.*

Лук нарезать кубиками и спассеровать в растительном масле. Цукини натереть на крупной терке и смешать с луком. Салями нарезать кубиками.

Просеять муку, добавить в нее дрожжи, сахар, соль, растительное масло и теплую воду. Замешивать миксером в течение 5 минут тесто, включив сначала меньшую скорость и постепенно ее увеличивая. Поставить тесто в теплое место, пока его объем заметно не увеличится. Поднявшееся тесто еще раз тщательно вымесить, тонко раскатать и вырезать кружочки диаметром около 10 см. На одну половину кружочка выложить начинку с цукини, поверх нее разложить салями и накрыть второй половиной. Хорошо соединить края и выложить пирожки на противень, покрытый пергаментом. Сбрызнуть теплой водой, посыпать тертым сыром и поставить в теплое место на расстойку. Нагреть духовку до 200–220 °С и выпекать 15 минут.

Пирожки со скумбрией

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода — 250 мл, масло растительное — 250 мл, дрожжи свежие — 60–80 г, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *скумбрия (филе) — 500 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 1 шт., соль и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Рыбное филе нарезать кусочками. Лук нарезать крупными кубиками, слегка обжарить в сливочном масле и смешать с рыбой. Добавить соль и специи по вкусу.

Масло, молоко, воду смешать, подогреть, растворить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять, пока не начнет пениться, и всыпать муку. Замесить тесто и поставить на расстойку. Оно должно быть довольно плотным и не липнуть к рукам. Когда тесто увеличится в 2 раза, обмять его. Разделить готовое тесто на части, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края. Поставить пирожки на расстойку на 30 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать при 200 °С 35 минут.

Пирожки с тунцом и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, дрожжи сухие — 22 г, вода — 600 мл, сахар — 3–4 ст. л., масло растительное — 6 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *тунец консервированный — 1 банка, лук репчатый — 1 шт., рис отварной — 5 ст. л., яйцо куриное — 1 шт., укроп свежий — 3 ст. л., соль, перец черный молотый и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Лук обжарить. Вареное яйцо мелко нарезать. Тунца размять вилкой, смешать с отварным рисом и нарезанным укропом, добавить обжаренный лук, яйцо, соль, перец и специи.

В теплой воде развести дрожжи, добавить сахар и 6 ст. л. муки, перемешать и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, добавить соль, остальную муку и масло, хорошо вымесить тесто и поставить в теплое место на 30 минут. Когда тесто подойдет, разделить его на равные части, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Выложить на смазанный маслом противень и оставить для расстойки на 15–20 минут. Смазать яичным желтком и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Расстегаи с рыбой и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, молоко — 80 мл, соль — ¼ ч. л., сахар — ½ ст. л., желток — 1 шт., дрожжи — 1½ ст. л.*

Для начинки: *филе рыбное — 300 г, яйцо — 1 шт., соль, перец белый молотый — по вкусу*

От рыбного филе отрезать полоски для украшения по количеству получившихся кусочков, остальное припустить в бульоне или воде в течение 15–20 минут. Вареное яйцо и рыбу измельчить, посолить, поперчить.

К половине нормы муки добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, поставить в теплое место на 1,5–2 часа. Добавить желток, соль, сахар, оставшуюся муку, вымешивать, пока не перестанет липнуть к рукам, и оставить еще на 2 часа. Нарезать тесто равными кусочками и оставить для расстойки на 5 минут. Раскатать кружочки, на середину выложить начинку, соединить края, оставив середину открытой. Вложить туда нарезанное для украшения филе, посолить и поперчить. Выложить на противень для расстойки на 15–20 минут. Выпекать 10–15 минут при температуре 225 °С до золотистой корочки. Когда пирожки будут готовы, влить в каждый по 1 ч. л. рыбного бульона.

Пирожки с картофелем и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода — 250 мл, масло растительное — 250 мл, дрожжи свежие — 60–80 г, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *пюре картофельное — 300 г, сыр тертый — 200 г, соль и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

В горячее картофельное пюре всыпать тертый сыр, добавить соль и специи, перемешать. Сыр должен хорошо плавиться.

Масло, молоко, воду смешать, подогреть, растворить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять и всыпать муку. Замесить тесто и поставить на расстойку. Тесто должно быть плотным и не липнуть к рукам. Когда увеличится вдвое, обмять, разделить на части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Поставить пирожки на расстойку на 30 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать при 200 °С 20 минут.

Пирожки с сельдью

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, маргарин — 125 г, яйца (желток) — 2 шт., сметана — 35 г, сахар — 5 г, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *сельдь (филе) — 150 г, лук репчатый — 30 г, картофель — 150 г, яйцо — 1 шт., сметана — 15 г, масло сливочное — 20 г, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (белок)*

Филе вымоченной соленой сельди, репчатый лук и отварной картофель пропустить через мясорубку, смесь растереть с сырым яйцом, сметаной, растопленным сливочным маслом и перцем в пышную массу.

Муку нарубить с маргарином, добавить яичные желтки, соль, сахар и сметану, замесить тесто, положить на 1–2 часа в холодное место. Готовое тесто раскатать и нарезать квадратами. Разложить начинку и завернуть уголки к центру. Смазать пирожки яичным белком, уложить на лист и выпекать 20–25 минут в горячей духовке.

Пирожки с картофелем и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 4–4½ стакана, вода — 200 мл, вода газированная — 200 мл, масло растительное — 100 мл, сахар — ½ стакана, дрожжи — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *картофель — 700 г, сушеные грибы — 30–50 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 5 ст. л., соль, перец черный молотый, специи — по вкусу*

Для смазывания: *заварка чайная сладкая*

Отварить и размять картофель. Мелко нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, смешать с размоченными и пропущенными через мясорубку грибами и размятым картофелем. Посолить, поперчить, добавить специи. Если начинка получилась излишне сухой, можно добавить немного картофельного отвара, прогреть 1 минуту, остудить.

Вскипятить 1 стакан воды, добавить соль, сахар, растительное масло. Остудить до комнатной температуры. Влить газированную воду, добавить дрожжи, оставить на 5—10 минут и всыпать муку. Вымешивать миксером в течение 5 минут, накрыть пищевой пленкой и поставить на 2 часа в холодильник. Готовое тесто разделить на желаемое количество частей, раскатать кружочки, выложить на каждый начинку. Соединить края, сформовать

пирожки и оставить на 30 минут для подъема. Смазать пирожки сладкой чайной заваркой. Выпекать 15–20 минут при 180 °С.

Пирожки с консервированной сардиной

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, яйцо — 1 шт., сметана — 1 ст. л., молоко — 450 мл, дрожжи сухие — 1 пакетик, масло растительное — 1 ст. л., соль — 2 ч. л., сахар — 2 ст. л.*

Для начинки: *сардина в масле — 1 банка, рис отварной — 300 г, лук репчатый — 3 шт., масло растительное — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Слить жидкость с консервов, соединить рыбу с отварным рисом и обжаренным на масле репчатым луком, посолить, поперчить, перемешать.

Яйцо, растительное масло, сметану, молоко хорошо перемешать. В просеянную муку добавить дрожжи, соль и сахар, влить молочно-яичную смесь и замесить тесто. Дать тесту подойти в течение 1 часа, дважды обмять. Тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края, сформовать пирожки. Выложить на застеленный пергаментом противень и дать расстояться 10–15 минут. Выпекать до готовности при 180 °С.

Пирожки с капустой

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — ½ ч. л., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 200 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Капусту нашинковать, выложить на сковороду с растительным маслом и обжарить. Добавить мелко нашинкованный лук и обжаривать еще 2–3 минуты. Добавить немного воды и тушить под крышкой. Готовую капусту посолить, перемешать и остудить.

Смешать теплое молоко и дрожжи, добавить растительное масло, яйцо, соль и сахар. Постепенно всыпать муку, замесить тесто и оставить на 30–40 минут в теплом месте. Готовое тесто хорошо обмять, разделить на части, раскатать кружочки,

выложить начинку и соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут.

Плацинда с капустой

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, молоко — 250 мл, дрожжи сухие — ½ ч. л., масло растительное — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 500 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо (белок) — 1 шт., масло растительное — 3 ст. л., перец черный молотый — ½ ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для вытягивания теста: *масло растительное — 200 мл*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

В растительном масле обжарить нарезанный лук, добавить нашинкованную капусту и протушить. Посолить и поперчить. Когда немного остынет, добавить белок и тщательно перемешать. Желток понадобится для смазывания пирожков.

Смешать молоко комнатной температуры, соль, дрожжи и растительное масло. Периодически всыпая просеянную муку, замесить не липнущее к рукам тесто. Накрыть его салфеткой и оставить отдохнуть примерно на 20 минут, тесто не должно сильно подняться. Из готового теста вытянуть жгут толщиной 4–5 см, разделить его на 16–18 равных частей. Каждую часть скатать в шар и оставить на несколько минут. Подготовить 2 миски: в одну налить растительное масло, другую оставить пустой. Каждый шар теста раскатать в небольшой сочень. Подготовленные сочни по очереди опустить в миску с растительным маслом, дать лишнему маслу стечь, а затем сложить стопочкой в пустую миску. Оставить сочни на 3–5 минут, чтобы они впитали масло, так легче будет их растягивать. Каждый сочень растянуть руками на столе до прозрачности. На середину выложить капустную начинку и завернуть противоположные края к центру, чтобы получился конвертик. Уголки конвертика осторожно вытянуть и завернуть к середине. Подготовленные плацинды выложить на противень, смазать желтком и выпекать 20–25 минут при температуре 180 °С.

Расстегаи с картофелем и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, маргарин — 250 г,*

молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — 4 ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *лук репчатый — 1 шт., растительное масло — 1 ст. л., шампиньоны консервированные — 1 банка, картофель — 2 шт., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до прозрачности. Грибы мелко нарезать и добавить к луку, жарить еще несколько минут. Отварной картофель потолочь и добавить к грибам. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Натереть на крупной терке холодный маргарин, перетереть руками с мукой. Добавить дрожжи, сахар и соль. Влить теплое молоко и тщательно перемешать. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки толщиной 3–4 мм, выложить начинку, соединить края, чтобы получились полураскрытые пирожки. Выложить расстегаи на противень, смазанный маслом, дать расстояться 10–15 минут. Смазать взбитым желтком, выпекать при температуре 180 °С 30 минут.

Пирожки с грибами и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, вода — 250 мл, дрожжи свежие — 15 г (или 1 ч. л. с горкой сухих), соль — 1 ч. л., сахар — 2 ст. л., масло растительное — 4 ст. л.*

Для начинки: *грибы (опята) — 500 г, лук репчатый — 1 шт., яйца — 3 шт., масло сливочное — 50 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Опята обжарить с нарезанным репчатым луком, добавить рубленые вареные яйца, сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу.

Развести дрожжи в теплой воде, растворить сахар и соль, оставить на 20 минут в теплом месте. Добавить муку, растительное масло, вымесить тесто и оставить для расстойки на 1 час. Готовое тесто тонко раскатать, нарезать стаканом кружочки, положить на каждый 1 ст. л. с большой горкой начинки, сформовать пирожки, неплотно разложить на противне и оставить на 15–20 минут. Перед выпечкой смазать пирожки взбитым с солью яйцом. Выпекать при 220 °С до золотистого цвета 20 минут. Горячие пирожки снять с противня, по желанию

посыпать давленым чесноком, накрыть и оставить на 10–15 минут.

Шаньги с грибами и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 300 мл, маргарин — 50 г, соль — 1½ ч. л., сахар — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., яйцо (желток) — 1 шт.*

Для начинки: *шампиньоны свежие мелкие — 200 г, лук репчатый — 2 шт., сыр твердый — 50 г, масло растительное — 2 ст. л., зелень, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Грибы целые и измельченный лук обжарить в растительном масле, посолить, поперчить. Сыр натереть на средней терке и смешать с мелко нарезанной зеленью.

Из указанных ингредиентов замесить тесто. Готовое тесто разрезать на кусочки, слегка раскатать, на середину каждой заготовки выложить грибочки с луком и немного сыра с зеленью. Сформовать шаньги, выложить их на некотором расстоянии друг от друга на смазанный растительным маслом противень и поставить в теплое место для расстойки на 20 минут. Когда шаньги подойдут, смазать их взбитым яйцом и выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, примерно 25–30 минут.

Пирожки с капустой и сосисками

Для теста: *мука пшеничная — 1–1½ кг, яйца — 2 шт., молоко — 400 мл, дрожжи — 11 г, сахар — 3 ст. л., соль — 2 ч. л., масло растительное — 100 мл*

Для начинки: *капуста — 2–2½ кг, сосиски — 7 шт., паста томатная — 4 ст. л., перец черный молотый — 1 ч. л., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Капусту тонко нашинковать, посолить, добавить томатную пасту и тушить на среднем огне до полуготовности. Сосиски мелко нарезать и слегка обжарить, добавить к капусте, поперчить, перемешать и отставить.

В теплое молоко всыпать сахар и дрожжи, перемешать. Добавить муку, чтобы получилась консистенция жидкой сметаны, и оставить в теплом месте на 30–40 минут. Добавить яйца,

растительное масло и соль, хорошо перемешать, всыпать муку и замесить эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и дать отдохнуть 20 минут. Разделить тесто на равные кусочки, раскатать кружочки, на середину выложить начинку и соединить края, делая гребешок. Выложить на противень, смазанный растительным маслом, смазать желтком и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут до зарумянивания.

Пирожки с капустой и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 3–4 ст. л., сахар — 2 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *небольшой кочан капусты, лук репчатый — 3 шт., морковь — 3 шт., яйца — 4 шт., растительное масло*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Отварить и измельчить яйца, нашинковать капусту, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать. Все тушить в сковороде под закрытой крышкой в растительном масле без добавления воды. Посолить по вкусу.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, добавить сахар, оставить на 10 минут. Добавить остальное молоко, муку, соль, растительное масло. Вымесить гладкое, не липнущее к рукам тесто и, накрыв салфеткой, поставить на 1 час в теплое место. Готовое тесто разделить на одинаковые части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Выложить пирожки на противень, смазанный растительным маслом. Желток взбить и смазать пирожки. Выпекать при температуре 180 °С примерно 45 минут.

Расстегаи с тыквой и шампиньонами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи свежие — 25 г, масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *тыква — 350 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, шампиньоны — 200 г, масло сливочное — 2–3 ст. л., соль, перец черный молотый, мускатный орех и молотый имбирь — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко*

Тыкву натереть на крупной терке и обжарить в сливочном масле вместе с мелко нарезанным луком. Добавить измельченный чеснок и мелко нарезанные грибы, посолить, поперчить, приправить имбирем и мускатным орехом и тушить до готовности. Остудить.

Дрожжи распустить в теплом молоке с сахаром, добавить яйцо, соль, растительное масло и порциями всыпать муку. Замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Накрыть и оставить в теплом месте примерно на 1 час. Подошедшее тесто присыпать мукой, обмять, разделить на 10–15 кусочков и раскатать. На середину каждого кружочка положить немного начинки. Соединить края с двух сторон так, чтобы середина осталась открытой. Расстегаи уложить на противень застеленный пергаментом, дать расстояться 20 минут, смазать взбитым с молоком желтком и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Ашкабак (самса с тыквой)

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, вода — 125 мл, дрожжи — 15 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *тыква — 350 г, лук репчатый — 125 г, шкварки от курдючного сала — 50 г, сахар — 5 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Для начинки спелую тыкву очистить от коры и семян, нарезать кубиками, соединить с нашинкованным репчатым луком и шкварками от курдючного сала, посыпать солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать.

Соль и дрожжи растворить в теплой воде. Всыпая частями муку, замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы подошло. Когда тесто поднимется, разделать его на шарики величиной с грецкий орех, раскатать тонкие кружочки. На каждый положить приготовленную начинку и сформовать пирожки четырехугольной формы. Смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке на смазанном жиром противне до готовности.

Пирожки с луком к супу

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, молоко — 200 мл,*

дрожжи свежие — 30 г, соль — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л.

Для начинки: *лук репчатый — 250 г, масло сливочное или растительное — 100 г, лук зеленый — 50 г, зелень укропа — 50 г, зелень петрушки — 50 г, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Репчатый лук мелко нарубить, посолить и поджарить в большом количестве масла на медленном огне до светло-золотистого цвета. Измельчить зелень, соединить с луком. Дать начинке немного постоять в масле, чтобы зелень тоже пропиталась маслом, и слить масло.

Просеять муку, влить половину нормы молока с разведенными дрожжами и всыпать немного сахара, хорошо перемешать. Добавить остальное молоко, соль и сахар, вымесить тесто, дать ему подойти в теплом месте, через каждые 2 часа обминать. Тесто должно хорошо отставать от рук и от стенок посуды. Разделить тесто на небольшие шарики, раскатать из них не очень тонкие кружочки. Положить на середину каждого начинку, соединить края. Дать пирожкам немного подойти и, смазав яйцом, выпекать в духовом шкафу 20–30 минут.

Кальцоне с сыром

Для теста: *мука пшеничная — 350 г, вода — 200 мл, сахар — ½ ч. л., дрожжи сухие — ½ ч. л., сливочное масло — 15 г*

Для начинки: *сыр тертый — 150 г*

Для смазывания: *яйцо*

Из теплой воды, сахара, растопленного сливочного масла, дрожжей и муки замесить тесто, оставить его подходить на 30 минут, затем разделить на небольшие равные части, раскатать кружочки. На середину каждого положить тертый сыр и соединить края, чтобы получился продолговатый пирожок. Выложить на противень, смазав взбитым яйцом, и выпекать 15–20 минут при температуре 150 °С.

Пирожки с рисом и солеными огурцами

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 100 мл, вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *рис — 70 г, огурцы соленые — 200 г, лук*

репчатый — 2 шт., масло сливочное — 20 г, масло растительное — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Рис отварить и промыть горячей водой. Лук обжарить на небольшом огне в смеси сливочного и растительного масел, помешивая, в течение 2–3 минут до золотистого цвета, добавить натертые соленые огурцы, протушить. Перемешать с рисом, при необходимости посолить и поперчить, остудить.

Молоко комнатной температуры смешать с теплой водой, добавить соль, сахар, сырое яйцо, растительное масло, перемешать. Всыпать дрожжи, перемешать, оставить на 5 минут и всыпать просеянную муку. Замесить мягкое, не липкое тесто. Оно не требует расстойки, поэтому пирожки можно формовать сразу. Тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, положить на каждый ложку начинки из риса и огурцов. Сформовать пирожки, выложить их на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 180 °C духовке до готовности.

Пирожки с горохом

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, дрожжи свежие — 25 г (или 10–11 г сухих), вода — 200 мл, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 2–3 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *горох обычный колотый, лущеный — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *сахар, вода*

Горох залить водой и варить на небольшом огне, снимая пену. Лук мелко нарезать, половину выложить в горох и варить около 40 минут. В конце варки посолить и поперчить. Растолочь в пюре и всыпать оставшийся свежий лук.

Дрожжи растереть с сахаром и солью, влить теплую воду. Муку просеять, всыпать половину и замесить жидкое тесто. Оставить на 30 минут, чтобы подошло. Когда объем теста увеличится в 2 раза, влить растительное масло, всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто. Накрыть полотенцем или пленкой и оставить на 30–40 минут, чтобы подошло. Готовое тесто разделить на 12 частей и раскатать кружочки. На каждый выложить гороховую начинку. Тщательно соединить края. Выложить пирожки на противень швом вниз. Разогреть духовку до 190 °C и выпекать около 40 минут. Растворить 2 ст. л. сахара

в 2 ст. л. горячей воды и смазать готовые горячие пирожки. По желанию посыпать пирожки мелко нарезанной петрушкой и чесноком.

Пирожки овощные с сыром открытые

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, дрожжи свежие — 20 г, сахар — 1 ч. л., вода — 200 мл, соль — 1 ч. л., масло растительное — 4 ст. л., перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *сыр тертый — 200 г, яйца — 3 шт., сметана — 300 г, сливки жирные — 125 мл, кукуруза консервированная — 140 г, перец болгарский красный — 1 шт., лук зеленый — 50 г, мука пшеничная — 1 ч. л., соль, перец черный молотый, мелко нарезанная зелень (зеленый лук, петрушка, укроп, кресс-салат) — по вкусу, масло растительное — 3 ст. л.*

Приготовить начинку. Вымыть и нашинковать зеленый лук. Разрезать перец болгарский красный пополам, удалить семена, нарезать тонкой соломкой. Пассеровать лук и перец болгарский красный 10 минут в растительном масле. Посолить, поперчить и добавить кукурузу. Для заливки: смешать яйца, соль, перец, сливки, муку, сметану, зелень и добавить тертый сыр.

Просеять в миску муку, сделать в ней углубление. Положить туда раскрошенные дрожжи, сахар, влить немного теплой воды и слегка присыпать мукой, чтобы опара не заветривалась. Накрыть миску салфеткой и поставить в теплое место на 10 минут, чтобы опара подошла. Добавить остальные ингредиенты для теста и замешивать миксером в течение 5 минут, начав с небольшой скорости и постепенно увеличивая ее. Поставить тесто в теплое место подходить, пока объем заметно не увеличится. Готовое тесто разрезать на несколько частей, раскатать и выложить на смазанный маслом противень, приподняв края. Выложить сверху овощную массу, залить сырно-яичной массой и оставить еще на 5—10 минут. Поставить противень в духовку и выпекать 20 минут при 200 ˚С.

Пирожки с фасолью

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, дрожжи свежие — 20 г, яйца — 2 шт., растительное масло — 1–2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фасоль — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт.,*

морковь — 1 шт., масло сливочное — 50 г, хмели-сунели — по вкусу

Для смазывания: *яйцо*

Фасоль замочить на ночь в воде и отварить до готовности. Затем измельчить блендером, соединить с обжаренными луком и морковью, добавить хмели-сунели и сливочное масло.

Молоко подогреть, растворить дрожжи и добавить половину нормы муки. Замесить тесто и поставить в теплое место подойти. Добавить яйца, оставшуюся муку, сахар, соль, масло, вымесить и снова оставить, чтобы подошло. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, положить начинку, соединить края. Выложить пирожки на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом, оставить на 10–15 минут и выпекать в духовке при 180 °C 15–20 минут до зарумянивания.

Пирожки с горохом и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 650 г, вода — 300 мл, дрожжи сухие — 7 г (или свежие — 21 г), сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л., масло растительное — 80 мл*

Для начинки: *горох — 2 стакана, лук репчатый — 1 шт., морковь некрупная — 1 шт., соль и специи — по вкусу, растительное масло*

Лук и морковь спассеровать в растительном масле. Горох варить до мягкости, предварительно замочив на 1 час. Затем откинуть на дуршлаг и смешать с пассерованными овощами (вместе с маслом со сковороды).

В теплую воду добавить 4 ст. л. муки, сахар и дрожжи. Хорошо перемешать и поставить в теплое место на 20 минут. Добавить соль, растительное масло и, тщательно перемешивая, оставшуюся муку. Ее нужно добавить столько, чтобы получилось мягкое, не липнущее к рукам тесто. Дать отстояться 30 минут. Готовое тесто разделить на части и раскатать кружочки. На каждый выложить начинку и соединить края. Выпекать пирожки в разогретой до 180 °C духовке в течение 15–20 минут. За пару минут до готовности сбрызнуть пирожки водой, тогда зарумяненная корочка будет мягкой. Готовые пирожки смазать растительным маслом.

Пирожки с адыгейским сыром и творогом

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 250 мл, вода — 250 мл, масло растительное — 250 мл, дрожжи свежие — 60–80 г, сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *адыгейский сыр — 300 г, творог — 200 г, масло сливочное — 50 г*

Для смазывания: *яйцо*

Измельчить адыгейский сыр, добавить творог и растопленное сливочное масло, перемешать, при необходимости подсолить.

Масло, молоко, воду смешать, подогреть, растворить сахар, соль и дрожжи. Дать постоять, пока не начнет пениться, и всыпать муку. Замесить тесто (оно должно быть довольно плотным и не липнуть к рукам) и поставить на расстойку. Как только тесто увеличится в объеме в 2 раза, обмять. Разделить готовое тесто на части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Поставить пирожки на расстойку на 30 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать при 200 °С 20 минут.

Кифле полосатые с сыром

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, молоко — 200 мл, сахар — 2 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л. (или 20 г свежих), масло сливочное — 20 г (или растительное масло без запаха — 1 ст. л.), соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *сыр — 150 г*

Для смазывания: *яйцо, молоко, масло растительное*

Дрожжи растереть с 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. муки и 100 мл теплого молока. Поставить в теплое место до образования шапочки. Просеять в миску муку, всыпать соль, сахар, ввести растопленное масло, поднявшуюся опару и влить оставшееся молоко. Замесить тесто, оно должно получиться достаточно плотное, не липнущее к рукам. Поставить тесто в теплое место для подъема на 1 час (до увеличения в объеме в 2 раза). Разделить готовое тесто на кусочки, дать расстояться 10 минут и раскатать кружочки толщиной около 3 мм. На одну половину каждого положить пластинку сыра (если сыр твердый и плохо гнется, можно нарезать его брусочками и положить их в один слой). На второй половине сделать сквозные прорези. Свернуть кифле не слишком плотным рулетиком, начиная с той стороны, где лежит сыр. Выложить на смазанный жиром противень швом вниз и дать расстояться 15 минут. Подошедшие кифле смазать смесью яйца, масла и молока. Поставить противень на среднюю

полку разогретой до 220 °С духовки и выпекать около 15 минут до зарумянивания.

Пирожки с колбасным сыром и луком-пореем

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 500 мл, сливочное масло — 30 г, яйца — 2 шт., дрожжи свежие — 40 г, сахар — 1 щепотка, соль — ¼ ч. л.*

Для начинки: *лук-порей — 3 стебля, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 1 ст. л., сыр колбасный мягкий — 500 г, сухари толченые — 4 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток) — 2 шт.*

Белую часть лука-порея промыть, обсушить и нарезать кружочками, репчатый лук мелко нарезать, все вместе обжарить 5 минут в растительном масле. В миску выложить колбасный сыр, добавить обжаренный лук, толченые сухари и тщательно перемешать.

Молоко с маслом подогреть, ввести сахар, раскрошенные дрожжи, соль, яйца, немного муки и перемешать. Добавить остальную муку и замесить тесто. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40 минут. Подошедшее тесто раскатать в пласт, разрезать на полоски размером примерно 5 × 10 см. На одну полоску выложить начинку, смочить края водой, накрыть второй полоской и соединить края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Пирожки с сыром открытые

Для теста: *мука пшеничная — 900 г, маргарин — 300 г, сахар — 75 г, вода — 600 мл, дрожжи сухие — 20 г, молоко сухое — 40 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *сыр колбасный — 300 г, майонез — 50 г, яйцо — 1 шт.*

Колбасный сыр натереть на терке, добавить сырое яйцо и майонез, перемешать. Если начинка получается слишком густой, добавить немного воды.

Из указанных ингредиентов замесить нежное тесто. Тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, разложить начинку, соединить края в виде лодочки, дать расстояться и выпекать в

разогретой до 180 °С духовке 15 минут.

Пирожки с сыром и свекольной ботвой

Для теста: *мука пшеничная — 800–900 г, молоко топленое — 500 мл, масло растительное — 5 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *брынза или сулугуни — 700 г, свекольная ботва — 1 пучок, зелень — 1 пучок*

Для смазывания: *масло сливочное*

Сыр натереть на терке, ботву промыть, обсушить и некрупно нарезать. Добавить мелко нарезанные зелень и сыр.

В теплое молоко ввести дрожжи, сахар, соль и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. В конце по ложке ввести растительное масло. Накрыть тесто пищевой пленкой и поставить в теплое место на 1 час. Готовое тесто разделить на части, раскатать, разложить начинку и сформовать пирожки. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке до готовности. Испеченные пирожки смазать сливочным маслом.

Пирожки с плавленым сыром

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, маргарин — 120 г, дрожжи — 30 г, молоко — 90 мл, сахар — 10 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *сыр плавленый — 100 г*

Для смазывания: *яйцо*

Муку нарубить с маргарином. Дрожжи растереть с сахаром, молоком, добавить соль, соединить с подготовленной мукой и жиром, быстро и тщательно вымесить. Раскатать тесто в пласт толщиной полсантиметра и нарезать прямоугольниками размером 6 × 9 см. На середину каждого прямоугольника положить тертый плавленый сыр, свернуть рулетики и выложить на смазанный жиром противень. Когда пирожки подойдут, смазать их яйцом и выпекать в хорошо нагретой духовке до готовности.

Пирожки со сладким творогом

Для теста: *мука пшеничная — 520 г, майонез — 150 г,*

молоко — 125 мл, вода — 125 мл, дрожжи сухие — 8 г, сахар — 3 ч. л., соль — ½ ч. л.

Для начинки: *творог сладкий с ванильным сахаром — 400 г*

Смешать молоко, воду, дрожжи, соль и сахар, добавить 4 ст. л. муки и оставить в теплом месте. Когда опара подойдет, добавить в нее майонез и перемешать. Подсыпать просеянную муку и замесить тесто. Выложить тесто в миску, накрыть салфеткой и дать подойти. Готовое тесто разделить на части и раскатать. Выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 20–30 минут.

Ватрушки с творогом и сгущенным молоком

Для теста: *мука пшеничная — 275 г, сахар — 40 г, дрожжи — 8 г, яйцо (желток) — 1 шт., молоко — 150 мл, масло растительное — 25 мл, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *творог — 200 г, молоко сгущенное — 50 г, джем ягодный, яйцо (белок) — 1 шт., молоко — 1 ст. л.*

Смешать сухие ингредиенты — муку, сахар, дрожжи, соль. Молоко с маслом поставить на 2 минуты в микроволновую печь, чтобы немного нагреть. Добавить молочную смесь в сухие ингредиенты, аккуратно перемешать. Как только масса немного схватится, добавить желток и вымешивать тесто еще несколько минут. Выложить его в миску, накрыть салфеткой и поставить на расстойку в духовку, нагретую до минимума (40–50 °С). Разрезать готовое тесто на кусочки, скатать шарики, сделать в каждом углубление и выложить творожную начинку. Снова убрать тесто на 40 минут для расстойки. Выложить на начинку джем и покрыть смесью белка и молока. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Ватрушки с творогом и лимонным джемом

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло растительное — 6 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *творог — 200 г, ванилин — 2 г, соль — 1 щепотка, сахар — 2–3 ст. л., яйцо — 1 шт., белок яичный — 1 шт., джем лимонный — 4–5 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Для начинки к творогу добавить сахар, ванилин, щепотку соли, яйцо, яичный белок и перемешать.

В теплое молоко добавить сахар и дрожжи, перемешать. Добавить соль, растительное масло, постепенно ввести просеянную муку. Готовое тесто накрыть полотенцем и оставить на 40–50 минут в теплом месте. Подошедшее тесто разделить на кусочки, скатать из них шарики и оставить на 5—10 минут. Раскатать каждый шарик теста в круг, на середину выложить 1–2 ч. л. лимонного джема, сверху творог. По краю круга теста сделать 2 надреза и прикрыть надрезанными краями начинку, середину оставить открытой. Сформовать ватрушки, выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, дать расстояться и смазать взбитым яичным желтком. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности (около 35 минут).

Пирожки с тыквой сладкие

Для теста: *мука пшеничная — 6 стаканов, вода — 350 мл, сахар — 4 ст. л., дрожжи свежие — 30 г, яйца — 2 шт., масло растительное — 100 мл, соль — 1½ ч. л.*

Для начинки: *тыква — 1 кг, сахар — 1 стакан, апельсин — 1 шт., вода — 100 мл, яблоки — 2 шт., изюм — ½ стакана*

Для смазывания: *яйцо*

Изюм замочить в горячей воде, откинуть на дуршлаг, промыть. Тыкву очистить от коры и семян, натереть на крупной терке. Туда же натереть цедру апельсина и отжать из него сок, добавить сахар и воду. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке, добавить к тыкве. Поставить кастрюлю с тыквой на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне, часто помешивая, 30–40 минут. Готовый тыквенный джем соединить с изюмом и остудить до комнатной температуры.

Развести дрожжи с сахаром в 1 стакане теплой воды. Когда появится пенка, соединить дрожжи с мукой, солью, яйцами, оставшейся водой. Замесить тесто, скатать его в шар, накрыть и оставить в теплом месте на 2 часа. Когда тесто подрастет в 2 раза, обмять его и соединить с растительным маслом. Вымесить, снова скатать в шар, накрыть и дать подойти во второй раз. Когда тесто снова подрастет, обмять его, разрезать на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить 1 ст. л. с горкой начинки и соединить края. Выложить пирожки швом вниз

на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, накрыть салфеткой и отправить на расстойку на 15–20 минут. После расстойки смазать льезоном (перемешать яйцо с 2 ст. л. воды) и выпекать в разогретой до 220–230 ˚С духовке до подрумянивания.

Милопитакья с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, масло растительное — 80 мл, сахарная пудра — 40 г, разрыхлитель — 2 ч. л., сахар ванильный — 1 ч. л., корица молотая — ½ ч. л., сок апельсина — 100 мл, цедра апельсина — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *яблоки — 500 г, сахар — 50 г, изюм светлый — 50 г, орехи — 50 г, корица молотая — ½ ч. л., цедра апельсина — 1 ч. л., вода — 3 ст. л.*

Изюм промыть. Снять цедру с апельсина и отжать из него сок. Орехи измельчить в блендере. Яблоки (лучше взять сладкие красные) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать небольшими кусочками. Положить подготовленные яблоки в сотейник, добавить сахар и воду (для кислых яблок количество сахара можно увеличить). Варить примерно 15 минут, пока яблоки не станут мягкими. Добавить в сотейник к яблокам измельченные орехи, изюм, корицу и 1 ч. л. цедры апельсина. Хорошо перемешать, слегка размять ложкой.

Для теста соединить апельсиновый сок, рафинированное растительное масло, сахарную пудру, ванильный сахар, корицу, соль и 1 ч. л. апельсиновой цедры, хорошо перемешать. Отдельно смешать просеянную муку и разрыхлитель. Муку всыпать частями и хорошо перемешивать. Тесто должно получиться очень мягкое, не липнущее, слегка маслянистое, приятное на ощупь. Тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм. Вырезать стаканом кружочки. Каждый раскатать еще немного, положить 1 ч. л. с горкой яблочной начинки, соединить края. Выложить пирожки на застеленный бумагой для выпечки противень. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке около 15 минут до золотистой корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с тыквой и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, вода — 150 мл, мед — 30 г, масло растительное — 30 мл, дрожжи сухие — ½ упаковки*

Для начинки: *тыква — 500 г, кислые яблоки — 3–4 шт., сахар*

— 80 г, корица, перец черный молотый и соль — по вкусу

Для смазывания: *крепкая чайная заварка*

Для начинки тыкву и яблоки очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками. Положить тыкву и яблоки в сотейник, засыпать сахаром, влить немного воды и тушить до мягкости, откинуть на дуршлаг. Приготовить тыквенно-яблочное пюре, остудить.

Смешать дрожжи и мед с теплой водой, дать дрожжам набухнуть. В глубокую емкость просеять муку, влить воду с дрожжами, добавить масло. Замесить эластичное тесто, которое не будет прилипать к рукам, и поставить его на 1 час на расстойку, накрыв салфеткой или пищевой пленкой. Подошедшее тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки. На середину каждого положить ложку начинки, слегка посыпать корицей, молотым черным перцем и солью (они позволят тыкве ярче раскрыть свой вкус). Соединить края теста, придав пирожкам форму треугольника. Переложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, и оставить на некоторое время. Затем слегка смазать их крепкой чайной заваркой и отправить в разогретую до 180 ˚С духовку на 30 минут до появления румяной корочки.

Пирожки с яблоками и сухофруктами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 2–3 шт., сухофрукты — 200 г*

Для смазывания: *яйцо (желток) или молоко*

Яблоки, очищенные от кожицы и семечек, нарезать мелкими кубиками, можно сбрызнуть лимонным соком. Сухофрукты мелко нарезать. Соединить яблоки и сухофрукты, хорошо перемешать. По желанию добавить в начинку сахар или ванильный сахар.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить сахар и оставить в тепле до образования пышной шапки. В миску влить подошедшие дрожжи и теплое молоко, добавить яйцо и соль, все перемешать. Понемногу добавляя просеянную муку, замесить мягкое тесто, в конце замеса добавить растительное масло. Еще раз хорошенько вымесить тесто и оставить в тепле, накрыв полотенцем, на 2 часа. Подошедшее тесто хорошо обмять, разделить на кусочки. Каждый раскатать в круг (не тонко), выложить на середину начинку из

яблок и сухофруктов. Сформовать пирожки, хорошо скрепляя края. Выложить их на противень, смазанный растительным маслом, дать отдохнуть минут двадцать и смазать взбитым желтком или молоком. Поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре 180 °C примерно 25 минут до золотистого цвета.

Ватрушки с клубникой и штрейзелем

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, вода — 140 мл, масло растительное — 2 ст. л., сахар коричневый — 1 ст. л., дрожжи сухие — 1 ч. л. без горки, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *клубника — 20 шт., крахмал — 1 ст. л., сахар коричневый — 2 ст. л.*

Для штрейзеля: *масло сливочное — 50 г, сахар коричневый — 3 ст. л., мука пшеничная — 3 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Клубнику вымыть, обсушить, при необходимости нарезать, но не мелко, пересыпать крахмалом и сахаром. Для карамельного штрейзеля смешать до состояния крошки масло, муку и коричневый сахар.

Смешать муку, дрожжи, соль и сахар, влить теплую воду и растительное масло, оставить для подъема. Готовое тесто разделить на 6 частей, скатать колобки, выложить на застеленный пергаментом противень, накрыть и оставить на 20–30 минут для повторного подъема. Дном рюмки, смазанным растительным маслом, сделать в каждом колобке углубление. Выложить ягодную начинку, смазать ватрушки яйцом и обильно присыпать штрейзелем, сверху насыпать 1 ч. л. коричневого сахара. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 30 минут до румяной корочки.

Пирожки со сливами и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 7 стаканов, вода — 500 мл, дрожжи свежие — 50 г, смалец — 2 ст. л., сахар — 3 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *сливы — 10 шт., яблоки — 2 шт.*

Для смазывания: *яйцо*

Яблоки и сливы очистить, нарезать кубиками.

В горячую кипяченую воду всыпать соль, 2 ст. л. сахара, добавить смалец и перемешать до растворения. Отдельно смешать дрожжи с 1 ст. л. сахара, они должны забродить. Вылить забродившие дрожжи в смесь воды и жира, перемешать, постепенно всыпать муку и замесить нетугое тесто, которое не липнет к рукам. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 30 минут, пока не поднимется вдвое. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку и посыпать сахаром, края тщательно соединить. Пирожки выложить швом вниз на смазанный маслом противень, смазать сырым яйцом и посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки со сливами

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, кефир — 300 мл, сахар — 100 г, ванилин — на кончике ножа, масло сливочное — 30 г, яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 8 г*

Для начинки: *сливы — 250 г, сахар — 3 ст. л., крахмал — 2 ст. л.*

Для смазывания: *сахар, вода*

Сливы нарезать тонкими ломтиками, посыпать крахмалом и перемешать.

В теплый кефир всыпать дрожжи, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки и перемешать. Накрыть опару влажной салфеткой и оставить в теплом месте на 15–20 минут, чтобы активировались дрожжи. Взбить яйца с остывшим растопленным сливочным маслом, оставшимся сахаром и ванилином до получения однородной массы. Влить яично-масляную массу в подошедшую опару, аккуратно перемешать и частями ввести дважды просеянную муку. Замесить мягкое тесто, которое не липнет к рукам, накрыть его салфеткой и оставить в теплом месте на 1 час. Затем хорошо обмять и оставить еще на 20–30 минут. Тесто разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, выложить по центру сливы и посыпать сахаром. Соединить края теста. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень швом вниз, накрыть салфеткой и оставить в теплом месте на 20 минут для расстойки. Смазать сахарным сиропом (сахар растворить в воде в соотношении 1: 1) и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки с грушами

Для теста: *мука пшеничная — 500–550 г, молоко — 250 мл, сахар — 2 ст. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *груши — 3–4 шт., сахар — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Груши очистить и нарезать небольшими кусочками.

В теплое молоко всыпать дрожжи и 1 ст. л. сахара, перемешать и оставить в теплом месте на 10–15 минут. Затем всыпать оставшийся сахар, соль, вбить яйцо, влить растительное масло и тщательно перемешать. Понемногу подсыпая просеянную муку, замесить не липнущее к рукам, мягкое тесто, накрыть его полотенцем и оставить на 2 часа в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое. Подошедшее тесто обмять и разделить на 10–12 равных частей, раскатать кружочки. На середину каждого выложить нарезанные груши, посыпать 1 ч. л. сахара. Сформовать пирожки, выложить их на застеленный пергаментом противень швом вниз и оставить в теплом месте на 10 минут. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Пирожки с абрикосами открытые

Для теста: *мука пшеничная — 380 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., масло сливочное — 30 г, масло растительное — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., ванилин — 1 щепотка, сахар — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *абрикосы — 300–400 г, сахар — 200 г*

Для смазывания: *яйцо (желток), вода*

Для начинки абрикосы разрезать пополам.

Муку просеять в миску, соединить с дрожжами. Растопленное сливочное масло смешать с растительным. Яйцо взбить с сахаром, ванилином и солью, добавить масло и теплое молоко. Всыпать половину нормы муки, перемешать. Добавить остальную муку, замесить гладкое однородное тесто, не липнущее к рукам. Скатать тесто в шар, накрыть пищевой пленкой и поставить в теплое место. Через час оно должно увеличиться в 2 раза. Подошедшее тесто разделить на равные части, раскатать. На середину каждой заготовки положить половинки абрикосов, присыпать их сахаром. Выложить заготовки в формочки для

маффинов так, чтобы края теста остались вверху. Смазать верх заготовок смесью желтка и воды. Поставить пирожки в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут и выпекать до готовности.

Пирожки со смородиной и малиной

Для теста: *мука пшеничная — 3–3½ стакана, молоко — 200 мл, масло растительное — 5 ст. л., сахар — 3 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *смородина — 200 г, малина — 100 г, сахарная пудра*

В теплое молоко добавить 1 ст. л. сахара, растительное масло и дрожжи, перемешать и оставить в теплом месте. Как только появится шапочка из пены, вылить опару в глубокую миску, добавить оставшийся сахар, соль, постепенно всыпать муку и замесить тесто. Оставить подходить на 2 часа. Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех (или немного больше), раскатать кружочки. Свежие смородину и малину промыть (замороженные ягоды выкладывать сразу), выложить по нескольку штук на кружочек, посыпать сахарной пудрой, свернуть рулетики и выложить на противень с пергаментом плотно друг к другу. Выпекать без расстойки при 180 °С 20 минут.

Пирожки с яблочным повидлом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, яйцо — 1 шт., масло оливковое — 2 ст. л., сахар — 4 ст. л., дрожжи свежие — 25 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *яблочное повидло*

Для смазывания: *яйцо*

Дрожжи заранее залить небольшим количеством воды, добавить 1 ч. л. сахара, дать подойти. Молоко подогреть, добавить оливковое масло, соль, сахар, вбить яйцо. Подготовленные дрожжи влить в молоко. Постепенно всыпать муку. Замесить тесто, скатать в шар, накрыть полотенцем и дать постоять. Когда тесто увеличится вдвое, раскатать его и с помощью стакана вырезать кружочки. На каждый положить повидло и соединить края. Готовые пирожки выложить на противень или в форму, смазанную растительным маслом,

смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом и выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, до готовности.

Пирожки с яблочным повидлом и грецкими орехами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, кефир — 200 мл, масло растительное — 100 мл, дрожжи сухие — 1 ст. л., сахар — 1½ ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *яблочное повидло — 200 г, грецкие орехи — 100 г*

Для смазывания: *яйцо*

Повидло смешать с дробленными орехами.

Кефир смешать с маслом и немного подогреть, добавить соль и сахар. Муку просеять и смешать с дрожжами, влить постепенно кефирную смесь, замесить тесто, накрыть и поставить в тепло на 30–45 минут. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, разложить начинку и сформовать пирожки. Противень застелить промасленной бумагой, выложить пирожки швом вверх, дать им немного расстояться и смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре 180–200 °С до золотистого цвета.

Пирожки с мармеладом

Для теста: *мука пшеничная — 360 г, молоко — 150 мл, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 50 г, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *мармелад пластовой*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Дрожжи, 1 ст. л. муки и сахар смешать в теплом молоке и оставить на 15 минут. Добавить соль и растопленное сливочное масло, перемешать. Просеять муку и замесить эластичное тесто. Накрыть его полотенцем, поставить в теплое место подходить. Тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить на каждый кусочек мармелада, соединить края. Выложить пирожки на противень, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут для подъема. Взбить желток, смазать пирожки и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки с вишневым джемом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, кефир — 250 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 6 г, сахар — 50 г, соль — ½ ч. л., масло растительное — 5 ст. л.,*

Для начинки: *густой вишневый джем*

Для смазывания: *жидкий мед*

В глубокую посуду влить теплый кефир, вбить яйцо, добавить растительное масло, соль и сахар. Слегка перемешать, добавить просеянную муку и сухие дрожжи. Замесить мягкое тесто, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа. Подошедшее тесто хорошо обмять и оставить еще на 30 минут. Затем разделить на небольшие кусочки и раскатать кружочки. Выложить начинку, аккуратно свернуть в виде рогалика. Выложить пирожки на смазанный растительным маслом противень, оставить на 30 минут, поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 25–30 минут. Горячие пирожки смазать растопленным жидким медом.

Пирожки с халвой

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, яйцо — 1 шт., молоко — 300 мл, дрожжи сухие — 1½ ч. л., сахар — 1 ч. л., майонез — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *халва — 500 г*

Для смазывания: *яйцо*

В теплом молоке растворить дрожжи, сахар, соль. Добавить яйцо, майонез, масло и перемешать венчиком. Ввести просеянную муку, замесить мягкое тесто, накрыть и убрать в теплое место. Когда тесто подойдет, осадить его. Разделить готовое тесто на кусочки, раскатать кружочки, положить на середину каждого халву, предварительно растертую вилкой, сформовать пирожки и уложить на противень, застеленный пропитанной маслом пекарской бумагой. Смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Когда пирожки подойдут, поставить их в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 15–20 минут.

Пирожки с ягодами открытые

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, молоко — 150 мл, масло растительное — 50 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ч. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *любые сезонные ягоды (можно использовать замороженные)*

Для смазывания: *яйцо (желток) или молоко*

Если использовать замороженные ягоды, то предварительно их разморозить и слить лишнюю жидкость.

В теплом молоке развести дрожжи и сахар, оставить на 15 минут. Добавить яйцо, соль и хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить мягкое тесто. В конце добавить растительное масло, еще раз хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто увеличится в два раза, хорошо обмять его и дать подняться второй раз. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. На середину каждого выложить начинку, края оформить в виде бортиков. Выложить пирожки на противень, смазанный растительным маслом, и оставить на 20 минут. Затем смазать взбитым яичным желтком или молоком и выпекать при 180 °C до готовности.

Жареные изделия из несдобного дрожжевого теста

Пирожки с мясным фаршем закусочные

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 400 мл, яйца — 2 шт., дрожжи свежие — 30 г, масло растительное — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш (свинина и говядина) — 500 г, лук репчатый — 1 шт., соль и специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать, добавить в фарш, посолить, приправить специями, перемешать. Фарш выложить в кастрюлю, залить водой, варить до готовности, бульон слить в отдельную посуду.

Дрожжи растворить в теплом молоке, оставить на 20 минут, добавить остальные ингредиенты, замесить тесто, дать ему подойти. Из готового теста сформовать пирожки с начинкой, жарить в масле до готовности и подавать с теплым бульоном.

Беляши с говядиной плоские

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, дрожжи сухие — 11 г (или 30 г свежих), сахар — 2–3 ст. л., вода — 3 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., молоко или кефир — 500 мл*

Для начинки: *фарш говяжий (или бараний) — 1 кг, лук репчатый — 4 шт., перец молотый (черный, красный жгучий или душистый), специи — по щепотке, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать, смешать с фаршем. Поперчить, посолить, добавить специи.

Развести дрожжи с сахаром в небольшом количестве теплой воды или молока. Подождать, когда образуется дрожжевая пенка (5–7 минут). Просеять муку, влить яйцо, кефир комнатной температуры, дрожжи, добавить соль. Замесить тесто, оно должно получиться не слишком крутым и прилипать к рукам. Тесто накрыть и оставить в теплом месте на 1 час. Отщипывать от готового теста кусочки, скатывать в шарики, каждый тонко раскатать и выложить 1 ст. л. с верхом фарша. Собрать над горкой фарша края теста, оставив середину открытой, и

придавить, чтобы беляш стал плоским. Жарить, выкладывая отверстием вниз, на медленном огне с двух сторон до золотистой корочки.

Пирожки с говядиной и луком

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко или вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *говядина (мякоть) — 500 г, лук репчатый — 1 шт., соль, перец черный молотый и специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо нарезать и перекрутить в мясорубке. Посолить, поперчить, добавить специи. Мелко нашинковать лук и обжарить в масле с фаршем, растирая комочки.

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить масло и взбитое яйцо. Всыпать просеянную муку и замесить однородное, мягкое, не липкое тесто. Оставить тесто в теплом месте в миске под салфеткой на 2 часа. За это время один раз обмять. Из теста раскатать кружочки, наполнить их мясным фаршем, соединить края, придавая пирожкам овальную форму. Жарить в разогретом масле, укладывая на сковороду швом вниз и подрумянивая с обеих сторон.

Пирожки с куриным ливером орские

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, вода — 800 мл, дрожжи свежие — 35 г (или 10–11 г сухих), сахар — 35 г, соль — ½ ст. л.*

Для начинки: *ливер куриный (сердечки, желудки, печенка) — 1 кг, лук репчатый — 500 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Ливер перекрутить на мясорубке с крупной решеткой, тушить 20–25 минут в глубокой сковороде до готовности. Посолить, поперчить, добавить перемолотый на мясорубке лук и остудить.

В теплой воде развести дрожжи с сахаром, оставить на 10 минут, добавить соль, муку, хорошо размешать. Через 20 минут перемешать еще раз и поставить в теплое место. Брать на ладонь кусочек готового теста, расплющивать и выкладывать

начинку. Жарить в масле до готовности.

Беляши с курицей и луком

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, дрожжи сухие — 2 ч. л., молоко — 200 мл, соль — ½ ч. л., сахар — 2 ч. л.*

Для начинки: *фарш куриный — 400 г, лук репчатый — 1 шт. (или лук зеленый — 1 пучок), вода — 50 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

К куриному фаршу добавить обжаренный лук, соль, перец, влить холодную воду и тщательно перемешать.

В просеянную муку всыпать сахар, соль и сухие дрожжи. Постепенно вливая теплое молоко, замесить тесто — мягкое, но не липнущее к рукам. Прикрыть тесто пленкой и оставить в теплом месте на 1 час. Готовое тесто обмять, разделить на части весом около 40 г. Каждую часть слегка раскатать и выложить на середину 1 ст. л. фарша. Соединить концы в виде треугольника, оставив середину открытой. Разогреть в сковороде растительное масло. Выкладывать беляши отверстием вниз и жарить до зарумянивания с двух сторон на небольшом огне, прикрыв сковороду крышкой.

Пирожки со свининой и шампиньонами

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, вода — 200 мл, сахар — 1 ч. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *свинина — 250 г, шампиньоны — 250 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Свинину перекрутить на мясорубке и обжарить в растительном масле на среднем огне до готовности (15–20 минут), периодически помешивая. Посолить и поперчить по вкусу. Шампиньоны нарезать кубиками, обжаривать в растительном масле, помешивая, около 4–5 минут. После чего добавить к обжаренным грибам очищенный и мелко нарезанный лук. Жарить еще 5 минут, помешивая, и посолить по вкусу. Обжаренный фарш соединить с грибами, перемешать и остудить.

В теплую воду добавить дрожжи и сахар. Перемешать и,

накрыв салфеткой, оставить на 10–15 минут. В дрожжевую смесь добавить яйцо, растительное масло и соль, перемешать. Небольшими порциями добавить просеянную муку и замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Накрыть его полотенцем и оставить в тепле на 2 часа. Тесто в течение этого времени должно хорошо увеличиться в объеме. Обмять подошедшее тесто и разделить на небольшие кусочки одинакового размера. Раскатать кружочки. На середину каждого выложить 1 ст. л. начинки. Соединить края и сформовать пирожок.

Накрыть пирожки полотенцем, оставить на 10 минут для подъема и жарить на среднем огне по 3–4 минуты с каждой стороны до золотистого цвета.

Пирожки с куриной печенкой и грудинкой

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, молоко — 500 мл, дрожжи сухие — 11 г, соль — ½ ч. л., сахар — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л.*

Для начинки: *печенка куриная — 300 г, грудинка свиная — 100 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., масло растительное — 3 ст. л., чеснок — 1 зубчик, соль, специи и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Печенку выложить на сковороду с растительным маслом, добавить репчатый лук и нарезанную небольшими кусочками грудинку. Посолить, посыпать специями и поперчить. Обжаривать на среднем огне до готовности, периодически помешивая, в конце добавить измельченный чеснок. Остудить, добавить вареную морковь, перекрутить и хорошо перемешать.

В просеянную муку добавить соль, сахар, дрожжи. Влить часть теплого молока, добавить растительное масло, перемешать. Влить остальное молоко и замесить тесто. Оно получится мягким, липнущим, его не нужно долго вымешивать. Тесто положить в пакет и отправить в холодильник минимум на 2–3 часа. Подошедшее тесто смазанными растительным маслом руками разделить на части. Раскатать кружочки, поместить на середину каждого ложку печеночной начинки, сформовать пирожки (также смазывая руки растительным маслом) и выложить их на разогретую с растительным маслом сковороду. Жарить на среднем огне, прикрывая крышкой, до зарумянивания с обеих сторон.

Пирожки с отварным мясом и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 10 г, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л.*

Для начинки: *говядина отварная — 600 г, лук репчатый — 1 шт., рис — 1/3 стакана, масло растительное — 200 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Рис отварить до готовности. Лук обжарить до золотистости. Отварное мясо пропустить через мясорубку. Смешать лук, мясо и рис, посолить и поперчить по вкусу.

Теплое молоко смешать с сахаром, мукой и дрожжами. Не перемешивать. Оставить в теплом месте на 15 минут, чтобы дрожжи активизировались. Добавить соль, яйцо и немного растительного масла. Перемешать. Тщательно месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Разделить готовое тесто на части, раскатать кружочки. На середину каждого выложить 1 ст. л. начинки, соединить края. Слепленные пирожки складывать на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Разогреть в сковороде большое количество масла и обжарить пирожки до золотистого цвета.

Пирожки с шампиньонами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, сыворотка — 250 мл, дрожжи сухие — 10 г, яйцо — 1 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *шампиньоны — 500 г, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Шампиньоны мелко нарезать. В разогретую сковороду влить 1 ст. л. растительного масла, выложить грибы, помешивая, обжаривать 10–15 минут на умеренном огне, вся жидкость должна испариться. За 2 минуты до окончания приготовления посолить по вкусу. Готовую грибную начинку снять с огня и остудить.

В сыворотку комнатной температуры добавить яйцо и соль, хорошо взбить. Всыпать сухие дрожжи, перемешать и сразу же добавить половину просеянной муки. Тщательно перемешать получившуюся массу, мука должна полностью разойтись, и только потом, постоянно помешивая, частями добавлять оставшуюся муку. Замесить мягкое, послушное тесто. Оно не должно липнуть к рукам, поэтому нужно продолжать вымешивать

его еще 15–20 минут после того, как была добавлена вся мука. Готовое тесто накрыть салфеткой и оставить на 30 минут в теплом месте, за это время тесто увеличится в 2 раза. Подошедшее тесто еще раз хорошенько вымесить, раскатать в пласт толщиной 4–5 мм и вырезать кружочки одинакового размера. На середину каждого выложить грибную начинку, соединить края, слегка прижать каждый пирожок. В сковороду влить 50–70 мл растительного масла и обжаривать пирожки с каждой стороны до зарумянивания (по 6–7 минут) на умеренном огне.

Пирожки с картофелем и куриной печенкой

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко или вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *картофель — 500 г, печенка куриная — 400 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель очистить, разрезать на куски и отварить, хорошенько размять. Куриную печенку отварить до готовности, перекрутить в мясорубке. Обжарить нарезанный кубиками репчатый лук, смешать с картофелем и печенкой, посолить и поперчить по вкусу.

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить масло и взбитое яйцо. Всыпать просеянную муку и замесить однородное, мягкое, не липкое тесто. Оставить его в теплом месте под салфеткой на 2 часа, за это время один раз обмять. Из готового теста сформовать кружочки желаемого размера, выложить фарш, соединить края, придать пирожкам овальную форму. Жарить в разогретом масле, укладывая на сковороду швом вниз и подрумянивая с обеих сторон.

Пирожки с колбасой ленивые

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, яйца — 2 шт., вода — 250 мл, дрожжи свежие — 30 г, майонез — 3 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *колбаса полукопченая — 100 г, лук зеленый — 100 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки, перемешать, опара должна подойти. Замесить тесто из яиц, сахара, соли, майонеза, растительного масла. Добавить дрожжевую опару, все взбить до однородной массы, добавить, постоянно перемешивая, просеянную муку, затем ввести нарезанную соломкой колбасу и зеленый лук. Тесто должно быть чуть гуще, чем на оладьи. Накрыть его крышкой и поставить в теплое место на 40–60 минут. После того как тесто увеличилось в объеме в 2 раза, можно начинать жарить. Для этого разогреть сковороду с маслом и столовой ложкой высаживать пирожки. Когда пирожки обжарятся с одной стороны, перевернуть их на другую сторону, накрыть сковороду крышкой и убавить огонь.

Пирожки с колбасой и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 3½ стакана, молоко — 200 мл, дрожжи сухие — 2 ч. л., сахар — ½ ч. л., соль — ½ ч. л., масло растительное — 3 ст. л.*

Для начинки: *вареная колбаса — 100 г, твердый сыр — 100 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

В молоко добавить дрожжи и сахар, дать подняться. Добавить соль, перемешать. По стакану добавлять муку и замешивать тесто. После 3-го стакана муки добавить растительное масло, хорошо перемешать и добавить оставшуюся муку. Замесить тесто и накрыть пленкой для подъема. Обмять, снова накрыть пленкой и дать еще раз подняться. Разделить тесто на части, скатать их в шарики величиной с куриное яйцо. Накрыть салфеткой и оставить для расстойки, затем тонко раскатать. Выкладывать на кружочки по половине кусочка колбасы, затем сыр и снова половину кусочка колбасы. Соединить края. Выкладывать пирожки в раскаленное растительное масло и обжаривать с обеих сторон.

Пирожки с рисом и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, дрожжи сухие — 10 г, маргарин — 2 ст. л., молоко — 150 мл, соль — ½ ч. л., сахар — ½ ч. л.*

Для начинки: *рис — 3 ст. л., жир — 2 ст. л., яйца — 2 шт., соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Сварить рассыпчатый рис, добавить жир, мелко нарубленные вареные яйца, соль по вкусу.

Приготовить безопарное тесто, разрезать его на кусочки, скатать шарики и дать 5 минут на расстойку. Раскатать кружочки, положить начинку, соединить края. Поверхность пирожков освободить от прилипшей муки, дать им 20–30 минут на расстойку и жарить в кипящем жире.

Пирожки с картофелем и жареным луком

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко или вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *картофель — 800 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель очистить, разрезать на куски, отварить и хорошенько размять. Обжарить нарезанный кубиками репчатый лук на сливочном масле, добавить к картофелю, перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить масло и взбитое яйцо. Всыпать просеянную муку и замесить мягкое, не липкое тесто. Оставить его в теплом месте под салфеткой на 2 часа, за это время один раз обмять. Из теста сформовать кружочки желаемого размера, разложить начинку, соединить края, придавая пирожкам овальную форму. Жарить в разогретом масле, укладывая на сковороду швом вниз и подрумянивая с обеих сторон.

Пирожки с картофелем и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 6 стаканов, молоко — 2 стакана, яйца — 2 шт., сметана — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., дрожжи сухие — 1 ст. л., соль — 1 ч. л., сахар — ¼ ч. л.*

Для начинки: *картофель — 500 г, шампиньоны — 200 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить и размять. Грибы обжарить с луком, посолить и поперчить по вкусу, смешать с картофельным пюре и остудить.

Смешать 1 стакан теплого молока, ¼ ч. л. соли, сахар, дрожжи и 2 стакана муки. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 10–15 минут. Отдельно смешать 1 стакан теплого молока, сметану, растительное масло, яйца, соль, добавить еще 2 стакана муки и перемешать венчиком. Смешать эту смесь с дрожжевой. Постепенно добавляя оставшуюся муку, вымесить тесто. Оно получается липким, поэтому следует смазать руки растительным маслом. Затем накрыть тесто полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час. За это время оно должно увеличиться в 2 раза. Готовое тесто разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку и хорошо соединить края. Обжарить пирожки до золотистого цвета, выкладывая на сковороду швом вниз.

Пирожки с баклажанами и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 5 стаканов, вода — 500 мл, дрожжи свежие — 50 г, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., соль — 1½ ч. л.*

Для начинки: *баклажаны — 3 шт., шампиньоны — 200 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Баклажаны вымыть, разрезать на 4 части, отварить в подсоленной воде до полуготовности, нарезать кубиками и обжарить с грибами и луком в растительном масле. Посолить и поперчить по вкусу, остудить.

В теплой воде развести дрожжи, добавить сахар, соль, масло и муку. Замесить липкое тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в холодильник на 2 часа. Готовое тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку и хорошо соединить края. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить пирожки до золотистого цвета, выкладывая на сковороду швом вниз.

Пирожки с рисом и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 100 мл, вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., дрожжи*

сухие — 11 г, сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *рис — 70 г, шампиньоны свежие — 150 г, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 20 г, масло растительное — 2 ст. л., паприка молотая — ½ ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Рис отварить до готовности и промыть горячей водой. Шампиньоны нарезать кусочками, выложить в сковороду с растительным маслом, посолить и поперчить. Обжарить грибы на небольшом огне, помешивая, в течение 4–5 минут, после чего добавить мелко нарезанный репчатый лук. Обжаривать еще около 4–5 минут. Добавить рис, сливочное масло и паприку, перемешать, подержать на огне 2–3 минуты и остудить.

Молоко смешать с теплой водой, добавить соль, сахар, яйцо, растительное масло, перемешать. Всыпать дрожжи, перемешать, оставить на 5 минут и всыпать просеянную муку. Замесить мягкое, но не липкое тесто. Оно не требует подхода и расстойки, поэтому пирожки можно готовить сразу. Для этого тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить начинку из риса и грибов, сформовать пирожки. Жарить их на небольшом огне до зарумянивания с обеих сторон.

Пирожки с рисом и солеными огурцами

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 100 мл, вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *рис — 70 г, огурцы соленые — 200 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 20 г, масло растительное — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Рис предварительно отварить до готовности, промыть горячей водой. Лук обжарить на небольшом огне на смеси растительного и сливочного масел, помешивая, в течение 2–3 минут до золотистого цвета, добавить натертые на терке соленые огурцы, протушить. Перемешать с рисом, поперчить, при необходимости посолить, перемешать и остудить.

Молоко смешать с теплой водой, добавить соль, сахар, сырое яйцо, растительное масло, перемешать. Всыпать дрожжи, перемешать, оставить на 5 минут и всыпать просеянную муку. Замесить мягкое, но не липкое тесто. Оно не требует подхода и

расстойки, поэтому пирожки можно готовить сразу. Для этого тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить начинку из риса и огурцов, сформовать пирожки и жарить на небольшом огне до зарумянивания с обеих сторон.

Пирожки с черемшой и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, вода — 380 мл, масло растительное — 2 ст. л., дрожжи сухие — 11 г, соль — 2 ч. л., сахар — 1 ст. л.*

Для начинки: *яйца — 10 шт., черемша — 2 пучка, растительное масло — 1–2 ст. л., соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яйца отварить вкрутую, остудить и мелко нарезать. Черемшу мелко нарезать, смешать с яйцами, посолить по вкусу. Добавить 1–2 ст. л. растительного масла, чтобы начинка не рассыпалась, и тщательно перемешать.

Смешать все ингредиенты для теста, дать ему подняться примерно втрое, обмять и оставить подняться еще раз. Готовое тесто разрезать на одинаковые кусочки, каждый кусочек слегка примять, обваляв в муке, и раскатать толщиной примерно 3 мм. Разложить начинку, соединить края и дать пирожкам немного подняться. Жарить в хорошенько разогретом растительном масле до зарумянивания с обеих сторон.

Пирожки с капустой и морковью

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, молоко — 400 мл, дрожжи сухие — 11 г, масло растительное — 2 ст. л., соль — 2 ч. л., сахар — 2 ч. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 1 кг, лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Разогреть масло, обжарить лук, морковь и капусту, посолить, поперчить и тушить до готовности, остудить.

В теплое молоко добавить соль, сахар, дрожжи и 1 ст. л. муки, перемешать, оставить на 5—10 минут. Добавить растительное масло и муку, замесить тесто и убрать его в теплое место на 2 часа. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, разложить начинку, соединить края и слегка

раскатать пирожок. Жарить в хорошо нагретом масле до готовности.

Пирожки с квашеной капустой

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, молоко — 200 мл, вода — 100 мл, дрожжи сухие — 10 г, масло сливочное — 15 г, сахар — 15 г, соль — 2 щепотки*

Для начинки: *капуста квашеная — 500 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

Капусту тушить на сковороде с водой для мягкости и откинуть на сито, чтобы стекла жидкость.

Молоко прогреть, всыпать дрожжи, сахар и соль, дать им раствориться. Масло нарезать и распустить в сотейнике. Остудить до комнатной температуры, влить к остальным ингредиентам, перемешать. Добавить просеянную муку и замесить тесто. Обмять его, скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить в тепле на 2 часа. Готовое тесто обмять, раскатать в тонкий пласт. Вырезать кружочки среднего размера и выложить на каждый начинку. Края соединить и дать пирожкам еще немного расстояться. Выкладывать пирожки на сковороду и жарить до зарумянивания.

Пирожки с квашеной капустой, луком и укропом

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, кефир — 200 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи свежие — 20–25 г, масло растительное — 2–3 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 1/3 ч. л., вода — 50 мл*

Для начинки: *капуста квашеная — 700 г, лук репчатый — 2 шт., укроп свежий — 3 ст. л., перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук нарезать полукольцами и слегка обжарить в растительном масле. Капусту промыть и дать воде стечь. Выложить капусту к луку, поперчить по вкусу, неплотно накрыть крышкой и тушить 20 минут. Добавить мелко нарезанный укроп, перемешать и остудить.

Дрожжи, немного сахара и муки залить теплой водой. Смешать кефир, яйцо, соль, растительное масло и муку, влить поднявшуюся опару. Замесить тесто, накрыть и отставить на 30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку. Соединить

края теста, формуя пирожок. Дать пирожкам подойти 5—10 минут и выложить швом вниз на разогретую сковороду с растительным маслом. Жарить пирожки до золотистого цвета (по 3–4 минуты с каждой стороны) на среднем огне.

Пирожки с тыквой

Для теста: *мука пшеничная — 450–500 г, молоко — 250 мл, дрожжи свежие — 25 г, сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л., масло растительное — 2 ст. л.*

Для начинки: *тыква очищенная — 500 г, масло сливочное — 40 г, сахар — 2 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

В сковороде растопить сливочное масло, выложить натертую тыкву, всыпать сахар и перемешать. Жарить на небольшом огне, помешивая, 10–15 минут, тыква должна стать мягкой. Остудить.

Раскрошить свежие дрожжи, всыпать сахар, растереть ложкой и оставить на 5 минут при комнатной температуре. В теплое молоко влить растительное масло, добавить соль, перемешать. Когда дрожжи с сахаром разойдутся (должна получиться пенная дрожжевая смесь), все перемешать и начать понемногу вводить просеянную муку. Замесить мягкое, но упругое тесто, накрыть его полотенцем и оставить в тепле. Спустя минут сорок аккуратно обмять тесто. По истечении 2 часов оно увеличится в объеме в 2 раза. Обмять готовое тесто и разделить на равные части, раскатать кружочки. На каждый выложить 1 ст. л. начинки и соединить края теста, формуя пирожок. Дать пирожкам подойти 5—10 минут, выложить швом вниз на разогретую с растительным маслом сковороду и жарить по 3–4 минуты с каждой стороны на среднем огне до золотистого цвета.

Пирожки с горохом

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, молоко — 500 мл, дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 30 мл, соль — 11 г, сахар — 25 г*

Для начинки: *горох дробленый — 1 стакан, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Горох промыть, залить холодной водой в пропорции 1:2 и варить сначала на сильном (до закипания), а потом на слабом

огне 50–70 минут. За это время горох несколько раз перемешать, в конце посолить. Горох должен свариться до состояния пюре. Дать немного остыть и взбить погружным блендером.

В теплом молоке растворить дрожжи и сахар. Частями всыпать просеянную муку и замесить рыхлое тесто, добавить соль и влить растительное масло. Вымесить, подсыпая по мере надобности муку. Тесто должно получиться мягким и податливым. Готовому тесту дать подойти, оставив на 40–50 минут в тепле. Перед формованием пирожков тесто обмять, разделить на одинаковые кусочки. Раскатать кружочки толщиной не более 1 см, на середину каждого выложить 1 ст. л. горохового пюре, края соединить. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, пирожки должны погружаться в него наполовину. Пирожки выкладывать на сковороду швом вниз и жарить на огне чуть меньше среднего по 2 минуты с каждой стороны.

Пирожки с горохом и беконом

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко или вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *горох сухой — 1 стакан, бекон — 100 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Предварительно размоченный в воде горох тщательно промыть, залить чистой водой и отварить до готовности. Готовый горох размять в пюре с помощью блендера. Нарезанный мелкими кубиками бекон обжарить с луком и добавить к гороховому пюре. Перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

В теплой воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить масло и взбитое яйцо. Всыпать просеянную муку и замесить однородное, мягкое, не липкое тесто. Оставить тесто в теплом месте под салфеткой на 2 часа, за это время один раз обмять. Из готового теста раскатать кружочки толщиной не более 1 см, на середину каждого выложить 1 ст. л. начинки, края соединить. Жарить в разогретом масле, укладывая на сковороду швом вниз и подрумянивая с обеих сторон.

Панцеротти классические

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, дрожжи свежие — 25 г, молоко — 100 мл, масло оливковое — 50 мл, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л.*

Для начинки: *сыр моцарелла — 150–200 г, томатная паста или кетчуп — 150 г, масло оливковое — 2 ст. л., ветчина или бекон — 100–150 г, соль — ½ ч. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Нарезать мелкими кубиками мясо, моцареллу — тонкими пластинами или небольшими кубиками. Томатную пасту смешать с оливковым маслом, добавить соль. В начинку можно ввести немного зелени.

В глубокой миске смешать все необходимые ингредиенты для теста, начиная с молочно-дрожжевой смеси. Муку лучше вводить, просеивая через сито. Замешивать тесто лучше руками, но можно использовать миксер с насадкой для теста. Если тесто кажется слишком тугим, можно добавить немного воды, но делать это следует постепенно. Вымесить шар, накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 2 часа, чтобы тесто подошло. Как только тесто поднялось, можно разделить его примерно на 30 частей и сформовать шарики или раскатать сразу все и с помощью стакана нарезать круглые заготовки диаметром в 6–7 см и толщиной приблизительно полсантиметра. Основы готовы. Томатную пасту или кетчуп (1 ч. л.) распределить тонким слоем в середине заготовки, сверху положить 2–3 ломтика сыра моцарелла и 1 ч. л. мелко нарезанной ветчины. Чтобы тесто лучше соединилось, смазать края заготовки водой. Масла в сковороде должно быть достаточно много. Так как начинка уже готова, следует обжаривать пирожки по 1 минуте с каждой стороны.

Пирожки с яблоками и тыквой

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, дрожжи сухие — 10 г, масло растительное — 2 ст. л., сахар — ½ стакана, вода — 200 мл, молоко — 200 мл*

Для начинки: *яблоки — 300 г, тыква — 300 г, соль — 1 щепотка*

Для обжаривания: *масло растительное*

С тыквы срезать кору, мякоть натереть на терке. Яблоки очистить и натереть. Посолить. По желанию добавить в начинку сахар и перемешать.

Молоко слегка нагреть, всыпать дрожжи и немного сахара. Дать дрожжам распуститься. В миску вылить масло, добавить молочно-дрожжевую смесь и высыпать всю муку. Слегка перемешать и влить стакан крутого кипятка. Вымешивать тесто ложкой, а когда оно немного остынет — обмять руками. В глубокой сковороде разогреть масло. Тесто разделить на части. Каждую часть раскатать, на середину выложить начинку, соединить края и сразу начинать жарить в раскаленном масле.

Пирожки с хурмой

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, сахар — 1 ст. л., масло топленое — 1 ст. л., дрожжи сухие — 1 ч. л., вода — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *хурма сушеная — 350 г, мука пшеничная — 2 ст. л., вода — 200 мл*

Для обжаривания: *масло растительное*

Замоченную на 30 минут в горячей воде хурму пропустить через мясорубку, перемешать с мукой и водой, в которой она замачивалась.

Муку просеять, собрать горкой, сделать лунку. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды с добавлением щепотки сахара. Смешать разведенные дрожжи с солью, оставшимся сахаром и водой, постепенно влить смесь в муку и замесить однородное тесто. В конце влить растопленное масло, хорошо перемешать, накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место. После того как тесто дважды подойдет, разделать его на кружочки, положить на середину каждого начинку, соединить края и обжарить пирожки в раскаленном жире с обеих сторон до золотистой корочки.

Пончики с кремом армянские

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, вода — 500 мл, дрожжи сухие — 10 г, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 30 мл, ванилин — ½ пакетика, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *молоко — 200 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 стакан, мука пшеничная — 3 ч. л., ванилин — ½ пакетика*

Для обжаривания: *масло растительное*

Приготовить начинку. Сахар, муку, яйцо и ванилин смешать,

добавить холодное молоко и, помешивая, варить на среднем огне до загустения.

В теплую воду высыпать сахар и дрожжи, оставить на 10 минут до образования пенной шапочки. Добавить соль, ванилин, масло, тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто, не липнущее к рукам. Накрыть салфеткой и оставить на 10 минут, еще раз обмять и оставить в теплом месте на 1 час.

Готовое тесто обмять, разделить на 2 части, каждую раскатать в пласт толщиной 5 мм, вырезать чайным стаканом кружочки, на серединку каждого положить 1 ч. л. крема, прикрыть вторым кружочком, тщательно соединить края и выложить для расстойки на 15 минут. Жарить в большом количестве хорошо разогретого растительного масла около 30 секунд с каждой стороны. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пончики с вареной сгущенкой

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 250 мл, сахар — 100 г, масло растительное — 3 ст. л., дрожжи сухие — 10 г, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *вареное сгущенное молоко — 250 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

В молоке растворить 1 ст. л. сахара и дрожжи и оставить на 15 минут. Добавить оставшийся сахар, соль и масло, перемешать. Частями всыпать муку, хорошо перемешивая после каждого добавления. Слегка обмять тесто, накрыть салфеткой и оставить примерно на 2 часа. За это время тесто должно увеличиться вдвое. Скатать из теста колбаску, нарезать ее кусочками и слегка их раскатать. На каждый кружочек теста выложить немного сгущенки. Соединить края и сформовать шарики. Накрыть и оставить еще на 20–30 минут. Обжарить пончики в разогретом масле. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Печеные изделия из слоеного дрожжевого теста

Пирожки с мясным фаршем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *фарш — 200 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., соль, перец черный молотый и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Смешать фарш с жареным луком, сырым яйцом, солью, перцем и специями.

Разморозить тесто и раскатать на узкие длинные полоски. Выложить фарш тонкой полоской на тесто и завернуть. Нарезать получившуюся колбаску на кусочки, выложить на противень, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Выпекать в духовке при 180 ˚С примерно 25–30 минут.

Пирожки с бараниной

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, сахар — 100 г, дрожжи свежие — 60 г, масло сливочное — 350 г, кефир — 300 мл, яйца — 4 шт., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *баранина — 750 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 3 шт., лук репчатый — 150 г, сливки — 100 мл, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Баранину пропустить через мясорубку, обжарить в половине нормы сливочного масла в течение 40 минут до золотистого цвета, посолить и поперчить. Яйца сварить вкрутую, мелко нарезать. Обжаренный фарш еще раз пропустить через мясорубку, смешать с яйцами. Лук мелко нашинковать, обжарить в оставшемся сливочном масле, добавить в фарш. При необходимости добавить в фарш сливки.

Смешать дрожжи с 1 ч. л. сахара и 1 ст. л. теплой воды. Масло размять руками, добавить четверть нормы муки, перемешать, сформовать прямоугольный брикет, обернуть его пленкой и убрать в холодильник. Соединить оставшуюся муку, сахар, соль, яйца. Все перемешать, постепенно добавляя кефир. Ввести дрожжевую смесь. Замесить эластичное тесто и дать ему

постоять при комнатной температуре 20 минут. Раскатать из теста прямоугольник, более тонкий по левому и правому краям. Брикет масла с мукой раскатать и положить на левый край и середину теста. Масло должно закрыть две трети прямоугольника. Накрыть масло правым краем теста, а левым краем накрыть уже вдвое сложенное тесто. Таким образом, получится завертка из 3 слоев теста и 2 слоев масла. Раскатать ее в прямоугольник. Сложить внутрь правый и левый края, чтобы они сошлись на середине. Сложить тесто по полученному шву, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 1 час. Тесто снова раскатать, сложить, еще раз раскатать, сложить и убрать в холодильник на 30 минут. Готовое тесто раскатать до 7 мм. Вырезать круглой выемкой кружочки диаметром 6 см. На середину выложить начинку, края теста соединить. Переложить пирожки на противень, застеленный пергаментом. Дать тесту немного подняться, смазать яичным желтком и выпекать 7—10 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

Пирожки с курицей и грибами

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе куриное — 225 г, шампиньоны — 200 г, майонез — 3 ст. л., яйцо — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриное филе перекрутить на мясорубке. Смешать фарш, обжаренные грибы и лук, добавить майонез, посолить и поперчить.

Раскатать тесто и разрезать на 4 квадрата со стороной 18 см. Разложить начинку на квадратики из теста, оставляя бортик 2 см. Смазать края теста яйцом, сложить квадратики по диагонали, чтобы получились треугольники. Переложить пирожки на смазанный маслом противень, проколоть вилкой для выхода пара и смазать взбитым яйцом. Выпекать 15 минут в разогретой до 220 °С духовке. Уменьшить температуру духовки до 200 °С и выпекать еще 15 минут до золотистого цвета.

Пирожки с курицей, ветчиной и имбирем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *грудки куриные — 4 шт., ветчина — 4 ломтика,*

масло сливочное — 15 г, имбирь тертый — 10 г, джем абрикосовый — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: *яйцо*

Куриные грудки промыть, обсушить, нарезать средними кусочками и натереть солью, перцем и имбирем. Оставить на 20 минут. Обжарить в смеси растительного и сливочного масла.

Размороженное слоеное тесто раскатать, разделить на квадратики. На каждый положить ломтик ветчины, смазать его джемом. На ветчину выложить куриную грудку и соединить края. Выложить пирожки на противень, предварительно смазанный маслом, и смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 30 минут.

Пирожки с курицей и картофелем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе куриное — 300 г, картофель — 300 г, лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 1 щепотка, соль и специи — по вкусу, масло растительное*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Куриное филе промыть, нарезать тонкими брусочками. Лук очистить, нарезать, спассеровать в масле до прозрачности. Выложить к луку куриное филе, посолить, добавить специи, жарить до готовности. Вбить яйцо, перемешать и остудить.

Тесто разморозить, раскатать и разделить на квадратики. На каждый квадратик положить 1–2 ст. л. начинки, свернуть треугольником. Края хорошо соединить. Разложить пирожки на противне, смазать желтком и выпекать в духовке при 200 °С 30 минут.

Пирожки с курицей и сливочным сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе куриное — 4 шт., сливочный сыр — 4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриное филе хорошенько поперчить и посолить.

Тесто разморозить и разрезать на 4 больших квадрата. На

каждый выложить по 1 ст. л. сливочного сыра, сверху куриное филе, соединить края и срезать излишек теста, которое можно использовать для украшения. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень. Яйцо взбить с 1 ст. л. воды и смазать пирожки. Поставить противень в разогретую до 180–200 °С духовку на 25–30 минут.

Пирожки с курицей и твердым сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе куриное — 2 шт. (300–400 г), шампиньоны — 200 г, сыр твердый — 150 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Отварное куриное филе мелко нарезать, сыр натереть на средней терке, вареные шампиньоны нарезать. Все выложить в миску и хорошо перемешать. При необходимости посолить.

Тесто разморозить, раскатать и разделить на квадратики. На каждый квадратик выложить начинку, сложить треугольником и соединить края. Выложить на застеленный пергаментом противень и смазать сверху взбитым яичным желтком. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, 25–30 минут.

Пирожки с говяжьей печенкой и луком

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *печенка говяжья — 200–300 г, лук репчатый — 200 г, соль, перец черный молотый — по вкусу, масло растительное*

Для смазывания: *яйцо*

Печенку отварить до готовности, остудить и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить лук к печенке, посолить, поперчить, хорошо перемешать.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратиками 10 × 10 см. На каждый квадратик выложить начинку, сформовать пирожки. Выложить их на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом, поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 15–20 минут.

Пирожки с печенкой цесарки

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *печенка цесарки — 400 г, яйца цесарки — 2 шт., лук репчатый — 3 шт., масло сливочное — 100 г, масло топленое — 4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Положить яйца цесарки в холодную воду, довести до кипения, варить 8 минут. Затем расколоть скорлупу, положить яйца в холодную воду и остудить. Очистить и нарезать не слишком мелко. Печенку положить в кипящую подсоленную воду и варить на очень слабом огне 7 минут. Вынуть, остудить, нарезать так же, как яйца. Мелко нарезать лук. Обжарить лук в 3 ст. л. топленого масла до легкого золотистого цвета. Смешать с яйцами и печенкой, посолить и поперчить. Растопить сливочное масло, смешать с фаршем.

Тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм и разрезать на 16 кусочков. Положить на середину каждого начинку. Соединить края и выложить пирожки на застеленный пергаментом противень. Смешать желток с ложкой топленого масла, смазать каждый пирожок. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотисто-коричневого цвета примерно 20 минут.

Пирожки с печеночным паштетом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *паштет печеночный — 200 г, лук репчатый — 1 шт., карри — 1 ч. л., соль, перец красный молотый — ¼ ч. л., масло растительное — 1 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

В глубокой сковороде обжарить на растительном масле лук до золотистого цвета, добавить паштет из говяжьей печенки, посолить, приправить специями и тщательно перемешать.

Тесто разморозить и раскатать в пласт толщиной 2–3 мм. Вырезать из него ровные кружочки, обрезки заново раскатать. На застеленный пергаментом противень выложить заготовки из теста, на середину каждой начинку, свернуть и хорошо соединить края. Пирожки смазать взбитым с водой яйцом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут, пока они не станут румяными.

Самса с курицей

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 1 кг

Для начинки: *филе куриное — 500–700 г, лук репчатый — 3–4 шт., чеснок — 3 зубчика, карри, зира, соль и перец черный молотый — по вкусу, кунжут*

Для смазывания: *яйцо*

Филе мелко нарезать. Лук нарезать и добавить к мясу. Подмешать рубленый чеснок, приправы (зира, карри), соль и перец.

Тесто разморозить, вырезать кружочки и раскатать их до 15–20 см в диаметре. Выложить начинку и соединить края, формуя треугольный пирожок. Выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 25–30 минут.

Пирожки с курицей и соусом открытые

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 1 кг

Для начинки: *филе куриное — 400 г, лук репчатый — 2 шт., сметана — 200 мл, масло растительное — 2 ст. л., мука пшеничная — 2 ч. л., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук мелко нарезать. В сковороду налить растительное масло и выложить лук. Поставить сковороду на максимальный огонь и жарить, периодически помешивая, до начала зарумянивания. Куриное филе нарезать маленькими кубиками. Выложить мясо к луку и жарить 2–3 минуты. Добавить соль, перец и муку. Перемешать, влить сметану, довести до закипания, убавить огонь до слабого и тушить 3–5 минут. Сметанный соус должен загустеть и частично испариться. Остудить до комнатной температуры.

Тесто разморозить, разделить на 4 части, каждую часть раскатать в квадрат со стороной 25 см. Квадраты разрезать на 4 части, получится 16 квадратиков. Из квадратиков, подворачивая края, сделать корзиночки и выложить их на противень, застеленный пергаментом. Каждую корзиночку наполнить начинкой. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20–25 минут.

Пирожки с курицей карри

Для теста: *мука пшеничная — 280 г, масло сливочное — 70 г,*

смалец — 70 г, вода — 3–4 ст. л., соль — ½ ч. л.

Для начинки: *филе куриное — 900 г, бульон куриный — 250 мл, кокосовое молоко — 200 мл, масло сливочное — 2 ст. л., лук репчатый — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, свежий имбирь тертый — 2 ч. л., паста карри — 3 ст. л., перец чили, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для смазывания: *молоко*

Растопить в сковороде сливочное масло. Добавить мелко нарезанный лук, готовить до мягкости и прозрачности 5 минут. Подмешать измельченный чеснок, имбирь и пасту карри. Готовить около 1 минуты. Выложить мелко нарезанное куриное мясо и хорошо перемешать. Влить бульон и кокосовое молоко. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить 20–25 минут до загустения. Посолить и поперчить. Остудить.

В глубокой емкости смешать муку и соль. Добавить нарезанные небольшими кубиками сливочное масло и смалец, перетереть в крошку. Добавляя по 1 ст. л. холодную воду, быстро вымесить гладкое, эластичное тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 15 минут. Разделить тесто на 2 части. Первую часть раскатать и разделить на 4 прямоугольника. Сделать из прямоугольников коробочки 5 × 7 см глубиной 3 см. Распределить начинку, сверху посыпать перцем чили. Раскатать оставшуюся часть теста и вырезать 4 крышечки. Накрыть пирожки и плотно соединить края. Смазать молоком, сделать несколько проколов вилкой. Выпекать 30–35 минут в разогретой до 200 °C духовке до золотистого цвета.

Пирожки с куриным фаршем

Для теста: *мука пшеничная — 280 г, дрожжи — 5 г, вода — 70 мл, молоко — 100 мл, масло сливочное — 140 г, яйцо — 1 шт., соль — 1½ ч. л., сахар — 2 ч. л.*

Для начинки: *фарш куриный — 450 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 4 ст. л., приправы — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Лук нашинковать, припустить в масле. Фарш обжарить с луком до готовности. Добавить приправы.

Муку соединить с 1 ч. л. сахара и солью. Натереть замороженное масло, перемешать с мучной смесью. Нагреть воду, выложить дрожжи с оставшимся сахаром. Вбить яйцо, перемешать и добавить теплое молоко, влить в муку с маслом. Вымешивать,

пока тесто не станет гладким. Обернуть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Готовое тесто разрезать на одинаковые части и раскатать. Выложить на заготовки начинку и соединить края. Противень смазать маслом, выложить пирожки, смазать их взбитым желтком и выпекать 20–30 минут в разогретой до 200 °C духовке.

Пирожки с курицей карри и зеленым горошком

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *фарш куриный — 150 г, картофель — 150 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, карри — 2 ч. л., зеленый горошек замороженный — 80 г, оливковое масло — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Картофель очистить и нарезать средними кубиками, отварить в подсоленной воде до готовности. Нагреть оливковое масло в сковороде на среднем огне. Слегка обжарить лук и чеснок, добавить к ним карри, перемешать и через пару секунд выложить куриный фарш. Когда куриное мясо прожарится, добавить в сковороду картофель и зеленый горошек. Перемешать, снять с огня и остудить.

Тесто разморозить, раскатать и выемкой диаметром 10 см вырезать кружочки. На каждый кружочек выложить по 1 ст. л. начинки и плотно соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и по желанию посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 15–20 минут.

Пирожки с курицей и сыром пармезан

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *сыр пармезан — 100 г, филе куриное — 400 г, лук зеленый — 1 пучок, яйцо — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриное филе отварить, нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать, пармезан натереть на мелкой терке. Смешать все ингредиенты, посолить, поперчить по вкусу (если филе слишком сухое, можно добавить немного масла).

Тесто разморозить, разделать на кусочки, раскатать

кружочки. Выложить на каждый начинку, соединить края, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, выпекать при 180–200 °С 25–30 минут.

Пирожки с курятиной и беконом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *сливочное масло — 25 г, бекон — 50 г, лук репчатый — 1 шт., курятина отварная — 175 г, мука пшеничная — 25 г, молоко — 150 мл*

Для смазывания: *яйцо*

Масло растопить в кастрюле, обжарить измельченный бекон и лук. Снять с огня, всыпать муку, перемешать, постепенно добавляя молоко. Непрерывно помешивая, довести соус до кипения. Добавить измельченную курятину, остудить.

Тесто разморозить, тонко раскатать и вырезать 18 кружочков диаметром 9 см. Разделить начинку на 9 частей, выложить на 9 кружочков, смочить края оставшихся 9 кружочков и, положив их сверху, хорошо склеить края. Положить пирожки на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 200 °С примерно 20–25 минут.

Пирожки с курицей и грибами

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 1 кг

Для начинки: *грудка куриная — 500 г, шампиньоны — 500 г, лук репчатый — 1 шт., укроп — 50 г, сметана — 200 г, соль, перец черный молотый, чеснок, масло растительное*

Для смазывания: *яйцо*

Нарезать курицу, лук и грибы. Куриную грудку обжарить в растительном масле. Лук обжарить отдельно, добавить к нему грибы и жарить до полного выпаривания жидкости. Добавить грибы с луком к курице и тушить 10–15 минут, за 5 минут до готовности ввести сметану и укроп, а затем чеснок. Посолить и поперчить по вкусу, остудить.

Тесто разморозить, разделить на 6 частей. Каждый квадратик слегка раскатать, на середину выложить остывшую начинку, края соединить в виде мешочка. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом и поставить в

духовку, разогретую до 180–185 °С, на 30–40 минут.

Пирожки с курицей, сыром и курагой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 1 кг 300 г

Для начинки: *филе куриное — 400 г, курага — 200 г, сыр твердый — 300 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 30 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук обжарить в сливочном масле до прозрачности. Выложить нарезанное мелкими кубиками куриное филе и протушить, добавить измельченную курагу и тертый сыр, хорошо перемешать: сыр должен расплавиться и пропитать начинку.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратиками. На каждый выложить начинку и сформовать пирожки нужной формы. Выложить их на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать 15–20 минут.

Пирожки с ветчиной и сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *ветчина, сыр*

Для смазывания: *яйцо*

Ветчину и сыр нарезать ломтиками.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратиками. На каждый выложить по ломтику сыра и ветчины, хорошо соединить края и сформовать пирожки желаемой формы. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом, поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать 20–25 минут.

Пирожки с луком-пореем и ветчиной

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 1 кг

Для начинки: *лук-порей — 250–300 г, ветчина — 200 г, сыр — 150 г, молотая паприка — 2 ч. л., перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Белую часть стебля лука-порея нарезать кольцами и тушить в растительном масле 5 минут, добавить нарезанную ветчину, обжарить с добавлением паприки и перца. Если необходимо, долить немного воды. Сыр нарезать мелкими кубиками. Лук с ветчиной остудить, добавить сыр и перемешать.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на квадратики желаемой величины и выложить начинку. Края смазать взбитым яйцом и соединить. Подготовленные пирожки смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 20–25 минут.

Расстегаи с семгой и помидорами

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 650 г

Для начинки: *красная рыба (филе) — 500 г, помидоры — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., укроп свежий — 1 пучок, соль и перец черный молотый — по вкусу, растительное масло*

Для смазывания: *яйцо*

Лук нарезать кольцами. Помидоры нарезать тонкими пластинками. Рыбу нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить в растительном масле по 3 минуты с каждой стороны.

Тесто разморозить, раскатать в пласт и разрезать на 8 прямоугольников. На середину каждого прямоугольника выложить рыбу, посыпать мелко нарубленным укропом, сверху положить кольца лука и ломтики помидоров. Тесто завернуть в виде лодочки так, чтобы середина осталась открытой, края смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 200 °С 15 минут.

Пирожки с треской

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *треска (филе) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, масло сливочное, лимонный сок, укроп, соль и перец — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток) — 1 шт.*

Филе трески нарезать кусочками, лук — полукольцами, добавить рубленый чеснок, соль, перец и лимонный сок по вкусу. Перемешать, слегка приминая руками, для выделения сока из

лука.

Раскатанное тесто разморозить, нарезать одинаковыми квадратиками. На квадратики выложить начинку, сверху положить маленький кусочек сливочного масла. Соединить края, формуя треугольный пирожок. Выложить на застеленный пергаментом противень, смазать яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Выпекать первые 10–15 минут при 180 °С, а после повысить температуру до 200 °С и выпекать еще 10–15 минут до румяной корочки.

Пирожки с рыбным филе и рисом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 800 г

Для начинки: *минтай (филе) — 200 г, тилапия (филе) — 200 г, рис — 100 г, укроп — 1 пучок, салат листовой — 2 листа, соль и перец белый молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Рыбное филе мелко нарубить. Укроп и салат мелко нарезать. Все смешать, добавить вареный рис, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт и разрезать на квадратики со стороной примерно 8 см. На середину каждого квадратика выложить начинку и соединить края, придавая форму конвертиков. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 200 °С до зарумянивания 25–30 минут.

Пирожки с горбушей открытые

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, масло сливочное — 200 г, дрожжи сухие — 7 г, вода — 85 мл, молоко — 130 мл, яйцо — 1 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 3 ч. л.*

Для начинки: *горбуша (филе) — 500 г, лук репчатый — 2 шт., сок лимонный — 2 ст. л., масло сливочное — 60 г, соль — 1/3 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Филе горбуши нарезать очень маленькими кусочками. Влить в подготовленную рыбу лимонный сок, посолить, перемешать и оставить на 10–15 минут мариноваться. Лук очень тонко нарезать полукольцами.

В теплую воду добавить 1 ч. л. сахара, дрожжи, 1 ч. л. муки,

перемешать и оставить на 15–20 минут для подъема. Добавить яйцо и теплое молоко. На стол просеять муку, добавить соль и оставшийся сахар, перемешать. Сливочное масло натереть на крупной терке, смешать с мукой. Сделать в муке углубление, в три приема добавить жидкую смесь и замесить тесто. Тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2–3 часа. Готовое тесто разделить на одинаковые кусочки и раскатать кружочки толщиной 5–7 мм. Выложить на них лук и рыбу, соединить края, оставив середину открытой. Выложить пирожки на противень, смазать желтком, на открытую часть положить по небольшому кусочку сливочного масла. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 30–35 минут.

Расстегаи с рыбой и грибами

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 900 г

Для начинки: *морская рыба (филе) — 500 г, грибы — 500 г, лук репчатый — 1 шт., сыр твердый — 50 г, лимонный сок — 2 ч. л., майонез, кетчуп, соль, перец черный молотый, измельченные семена одной капсулы кардамона*

Сырое рыбное филе нарезать небольшими кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Сыр натереть на терке. Измельченные грибы и лук пассеровать. Все перемешать, посолить, добавить специи, немного майонеза и кетчупа.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики примерно 10 × 10 см. Выложить начинку, соединить противоположные уголки квадратов и прижать края. Аккуратно выложить расстегаи на слегка смазанный маслом противень на некотором расстоянии друг от друга. Выпекать в духовке, разогретой до 200 ˚С, 25–30 минут до готовности.

Пирожки с рыбой и сельдереем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *тунец консервированный — 2 банки, сельдерей — ½ шт., лук зеленый — 35 г, кешью жареный — 85 г, сметана — 100 г, лимонный сок — 2 ч. л., укроп — 2 ч. л.*

Соединить все ингредиенты начинки.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики примерно 10 × 10 см. Выложить начинку, соединить края. Сверху

на пирожках сделать по 2 разреза. Выпекать 20 минут при температуре 220 °С.

Пирожки с анчоусами открытые

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *анчоусы — 200 г, сладкий перец — 2 шт., цукини — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло оливковое — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Овощи нарезать кубиками и обжарить в оливковом масле, посыпать солью и перцем.

Тесто разморозить, разделить на 8 частей и раскатать прямоугольные пласты. Выстелить ими самодельные формочки из фольги и поставить на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку. Достать формочки, заполнить овощами, сверху выложить анчоусы и запекать еще 5—10 минут. По желанию посыпать рубленой зеленью.

Пирожки с красной фасолью и сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 1 лист, тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 1 лист

Для начинки: *фасоль красная консервированная — 1 банка, сыр твердый — 150 г, кинза — 2 пучка, масло сливочное — 70 г, перец красный острый — 1 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Фасоль тщательно размять вилкой, сыр натереть на крупной терке, кинзу мелко нарезать, сливочное масло растопить. Смешать фасоль, сыр, кинзу, влить растопленное масло, добавить перец, все перемешать.

Тесто разморозить. Дрожжевое тесто положить вниз, сверху выложить бездрожжевое, тонко раскатать прямоугольный пласт. Разрезать и выложить на каждую часть начинку. Тщательно соединить края, выложить на застеленный пергаментом противень, проткнуть вилкой в нескольких местах, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 200 °С до румяной корочки.

Пирожки с тушеной капустой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *капуста тушеная — 300 г*
Для смазывания: *молоко*

Тесто разморозить, раскатать в пласт, разрезать на одинаковые прямоугольники. Разложить тушеную капусту, сформовать пирожки. Края прижать вилкой. Выложить пирожки на противень, накрыть и дать расстояться 30 минут. Смазать молоком. Сделать на пирожках несколько надрезов или наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки с квашеной капустой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *капуста квашеная — 500 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 30 мл, соль, тмин, перец черный молотый — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо*

Залить квашеную капусту водой и варить 1 час. Откинуть на дуршлаг и остудить, отжать лишнюю жидкость. Лук мелко нарубить и тушить, помешивая, до мягкости. Добавить капусту, перемешать, посолить, поперчить и всыпать тмин по вкусу.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики одного размера. На каждый квадратик выложить ложку начинки и соединить края так, чтобы получились рулетики. Выложить их на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом и выпекать до золотистого цвета при 210 °С 20–25 минут.

Пирожки с капустой, беконом и мясным фаршем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *фарш мясной — 300 г, капуста белокочанная — 300 г, бекон — 200 г, лук репчатый — 150 г, соль, перец черный молотый — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо*

Лук и капусту мелко нарезать. Бекон нарезать соломкой и слегка обжарить на сковороде без масла. Продолжая обжаривать, добавить лук, фарш, а затем капусту. Посолить и поперчить. Жарить в течение 20–25 минут. Остудить.

Тесто разморозить, раскатать и вырезать прямоугольники

размером 10 × 12 см. На середину каждого выложить фарш. Сформовать прямоугольные пирожки и выложить на противень, смазанный маслом или застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать в течение 15–20 минут.

Пирожки с капустой и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, сахар — 100 г, дрожжи свежие — 60 г, масло сливочное — 350 г, кефир — 300 мл, яйца — 4 шт., соль — 2 ч. л., вода — 1 ст. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 600 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 4 шт., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Яйца отварить вкрутую, мелко нарубить. Капусту нашинковать, опустить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. На горячую сковороду положить сливочное масло, выложить ошпаренную капусту. Обжаривать не более 5 минут. Снять с огня и добавить яйца, посолить, остудить.

Смешать дрожжи с 1 ч. л. сахара и 1 ст. л. теплой воды. Масло размять руками, добавить четверть нормы муки, перемешать, сформовать прямоугольный брикет, обернуть его пленкой и убрать в холодильник. Соединить оставшуюся муку, сахар, соль, яйца. Все перемешать, постепенно добавляя кефир. Ввести дрожжевую смесь. Замесить эластичное тесто, дать ему постоять при комнатной температуре 20 минут. Раскатать из теста прямоугольник, более тонкий по левому и правому краям. Брикет масла с мукой раскатать и положить на левый край и середину теста. Масло должно закрыть бóльшую часть прямоугольника. Накрыть масло правым краем теста, затем левым краем накрыть уже вдвое сложенное тесто. Таким образом, получится завертка из трех слоев теста и двух слоев масла. Раскатать ее в прямоугольник. Сложить внутрь правый и левый края, чтобы они сошлись на середине. Сложить тесто по шву, накрыть пленкой и убрать на 1 час в холодильник. Затем снова раскатать, сложить, еще раз раскатать, сложить и убрать в холодильник на 30 минут. Слоеное тесто раскатать до 7 мм. Вырезать выемкой кружочки диаметром 6 см. На середину выложить начинку, края теста соединить. Переложить изделия на противень, застеленный пергаментом, дать немного подняться. Смазать пирожки яичным желтком и выпекать 7—10 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

Пирожки с капустой и крабовыми палочками

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 200 г

Для начинки: *упаковка крабовых палочек (200 г), капуста белокочанная — 300 г, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 1 щепотка, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Крабовые палочки разморозить. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Поджарить в растительном масле морковь и лук. Капусту нашинковать, поджарить и выложить к моркови и луку, посолить, добавить немного сахара и перемешать.

Тесто разморозить, тонко раскатать в пласт и разрезать на прямоугольники по числу крабовых палочек.

На каждый прямоугольник выложить овощи, сверху крабовую палочку, соединить края и сформовать пирожки. Выложить их на противень, застеленный пергаментом, швом вниз, смазать пирожки взбитым яйцом и по желанию посыпать тмином. Выпекать при 200 °С 20–25 минут.

Пирожки с морковью и луком

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *морковь — 4 шт., лук репчатый — 2 шт., яйца — 2 шт., масло оливковое — 3 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Морковь натереть на терке, лук нарезать. Обжарить овощи в оливковом масле, посолить, поперчить. Яйца сварить вкрутую, нарубить, добавить к овощам, перемешать.

Тесто разморозить, слегка раскатать, разделить на квадратики. На одну половину каждого квадратика выложить начинку, в другой сделать поперечные прорези. Накрыть начинку половиной теста, соединить края. Верх пирожков смазать желтком, выпекать при 200 °С до зарумянивания.

Пирожки с ревенем и кускусом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *кускус — ½ стакана, ревень — 200 г, сахар — 4 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Приготовить кускус по инструкции на упаковке. Ревень очистить, нарезать на кусочки. В сковороду насыпать сахар, добавить 1–2 ст. л. воды, вскипятить. Выложить в сахарный сироп нарезанный ревень, перемешать, томить 3–5 минут на небольшом огне и остудить. Смешать кускус с приготовленным ревенем.

Тесто разморозить, раскатать и разделить на квадратики. Выложить начинку на один уголок, сложить тесто треугольником, соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать желтком и выпекать 20–25 минут при 150–160 ˚С.

Пирожки с грибами и сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *грибы (шампиньоны, вешенки) — 300 г, лук репчатый — 1–2 шт., сыр твердых сортов — 50–80 г, сметана — 2 ст. л., крахмал — 1 ст. л., петрушка или другая зелень — пучок, соль, перец черный молотый, специи — по вкусу, растительное масло*

Для смазывания: *яйцо*

Грибы нарезать кусочками, лук — тонкими полукольцами. Обжарить лук в разогретом масле 2 минуты, добавить грибы и жарить минут до готовности. Посыпать специями, посолить, поперчить. Добавить зелень, сметану и разведенный в воде крахмал, перемешать. Когда крахмал заварится (грибная масса загустеет), выключить огонь и остудить. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто разморозить и разрезать на квадратики. Каждый квадратик раскатать. Выложить начинку и соединить края от углов по диагонали, оставив середину открытой, всыпать тертый сыр. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать смесью взбитого яйца и 1 ст. л. воды. Выпекать при 220 ˚С до подрумянивания.

Пирожки с сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *сыр твердый — 100 г, сыр фета — 100 г, чеснок — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сыр натереть на крупной терке, добавить давленый чеснок.

Тесто разморозить, тонко раскатать и разрезать на квадратики. На середину каждого квадратика выложить начинку, свернуть треугольником, края соединить. Пирожки смазать взбитым яйцом и по желанию посыпать кунжутом. Выложить на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Пирожки с помидорами и сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *помидоры — 3 шт., сыр твердый — 150 г, чеснок — 2 зубчика, зелень укропа или петрушки — несколько веточек*

Для смазывания: *яйцо*

Помидоры нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Чеснок и зелень мелко нарезать.

Тесто разморозить и раскатать 2 одинаковых пласта. На один пласт выложить кружочки помидора (на расстоянии друг от друга), сверху чеснок, зелень и сыр. Накрыть вторым пластом теста. С помощью круглой формочки-выемки или стакана вырезать пирожки. Выложить их на застеленный пергаментом противень, накрыть полотняной тканью и дать расстояться 30 минут. Смазать взбитым яйцом и поставить в духовку, заранее разогретую до 200 °С. Выпекать до появления золотистой корочки.

Пирожки с брынзой и мятой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *брынза — 200 г, яйца — 2 шт., мята свежая — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *масло сливочное*

Брынзу и яйца размять вилкой, добавить нарезанную мяту, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на 3 полоски

размером 8 × 18 см. Смазать полоски теста растопленным маслом и положить в уголок немного сырной массы. Завернуть, чтобы получился треугольник, и продолжать складывать, пока вся полоска не будет завернута вокруг начинки. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень и смазать растопленным сливочным маслом. Выпекать в нагретой до 180 °C духовке 20 минут.

Пирожки с луком-пореем, грибами и адыгейским сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *лук-порей — 2 шт., грибы сушеные — 10 г, адыгейский сыр — 350 г, тимьян, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сыр натереть на крупной терке, белые части стеблей лука-порея нарезать тонкими кольцами. Сушеные грибы (лучше использовать белые) растолочь в ступке с солью, перцем и веточкой тимьяна. Все перемешать.

Тесто разморозить, раскатать в пласт и нарезать на четное количество квадратиков 10 × 10 см каждый. У половины квадратиков посередине, не доходя до краев, сделать надрез. На каждый целый квадрат выложить начинку, сверху накрыть надрезанным квадратом и соединить края, начинка должна быть видна в разрезе. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень. Яйцо взбить с 1 ч. л. воды и смазать пирожки. Духовку разогреть до 200 °C и выпекать пирожки до готовности.

Пирожки с зеленым луком и омлетом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *лук зеленый — 300 г, яйца для омлета — 3 шт., сыр плавленый — 100 г, масло сливочное — 50 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Зеленый лук мелко нарезать. Яйца взбить и поджарить в сливочном масле. Остывший омлет нарезать тонкими ломтиками. Сливочное масло растопить и добавить к луку вместе с нарезанным омлетом. Всыпать перец, посолить, перемешать.

Тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт и разрезать на равные части. На каждую часть выложить начинку из зеленого лука и омлета. Сверху натереть немного плавленого сыра. Края соединить, пирожки сформовать, выложить на застеленный пергаментом противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Пирожки с сыром и тмином

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *тертый сыр — 400 г, яйцо — 1 шт., тмин*
Для смазывания: *яйцо (желток)*

Сыр смешать с вареным яйцом и тмином.

Тесто разморозить, раскатать пласт толщиной 3–4 мм, разрезать на квадратики. Равномерно распределить начинку. Смазать края квадратиков яичным белком и соединить. Смазать пирожки желтком, разведенным в воде, выложить на промасленный пергамент на решетку и выпекать при температуре 200 °С 12 минут.

Пирожки с салями закусочные

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 400 г
Для начинки: *салями — 100 г, сыр твердый — 100 г, помидор — 1 шт., маслины — 12 шт., яйцо — 1 шт.*
Для смазывания: *яйцо*

Салями, сыр, помидор и маслины мелко нарезать и перемешать. Вбить яйцо.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на квадратики, выложить начинку, свернуть небольшие конвертики. Соединить края, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при средней температуре до готовности.

Пирожки с помидорами и зеленью

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *помидоры — 400–450 г, соль — ¼ ч. л., уксус — 1½ ч. л., масло растительное — 2–3 ст. л., зелень укропа или петрушки — несколько веточек, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Помидоры нарезать небольшими кубиками, посолить, влить уксус и масло, добавить перец и мелко нарезанную зелень (укроп, петрушку), перемешать.

Тесто разморозить и разделить на 8 частей, квадраты тонко раскатать. С помидоров слить выделившуюся жидкость. На квадраты выложить слой помидоров, свернуть рулетом, края хорошо соединить. Выложить на противень швом вниз, смазать сырым яйцом. Кухонными ножницами прорезать рулеты вдоль через все слои, кроме нижнего, отступив от торцов на 2 см, и слегка развернуть. Поставить пирожки в теплое место. Духовку разогреть до 200–220 °С, на дно духовки поставить поддон с кипятком. Подошедшие пирожки выпекать до готовности 20–25 минут.

Пирожки с творогом и ветчиной

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *творог — 200 г, ветчина — 80—100 г, чеснок — 1 зубчик, зелень петрушки, соль — по вкусу*

Ветчину нарезать кубиками. Зелень нашинковать. Чеснок выдавить или мелко нарезать. Все ингредиенты смешать.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать на прямоугольники. Выкладывать начинку на одну половину, накрыть второй и соединить края. Перенести готовые пирожки на противень, застеленный пергаментом. Сделать острым ножом надрезы. Смазать взбитым яйцом и выпекать при 220 °С до готовности.

Пирожки с творогом по-домашнему

Для теста: *мука пшеничная — 280 г, дрожжи сухие — 5 г, вода — 70 мл, молоко — 100 мл, масло сливочное — 140 г, яйцо — 1 шт., соль — 2 ч. л., сахар — 2 ч. л.*

Для начинки: *творог — 300 г, кинза и петрушка — по 1 пучку, яйцо — 1 шт., масло растительное — 10 мл, соль и приправы — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог смешать с яйцом, растительным маслом, нарубленной зеленью, добавить приправы по вкусу, посолить.

Муку соединить с 1 ч. л. сахара и солью. Натереть замороженное масло и перемешать с мучной смесью. Нагреть воду, растворить дрожжи с оставшимся сахаром. Вбить яйцо, перемешать. Добавить нагретое молоко. Смешать все с мукой и маслом. Вымешивать, пока тесто не станет гладким. Обернуть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Готовое тесто раскатать и разделить на квадратики одинакового размера. Разложить начинку, соединить края в виде треугольников и смазать взбитым желтком. Застелить противень пергаментом, выложить пирожки и выпекать до зарумянивания.

Пирожки с творогом и зеленью

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *творог — 300 г, кинза — 1 пучок, петрушка — 1 пучок, яйцо — 1 шт., масло растительное — 10 мл, соль и приправы — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог смешать с яйцом, нарубленной зеленью, добавить приправы по вкусу, посолить.

Тесто разморозить и раскатать на квадратики одинакового размера. Распределить начинку на квадратиках, соединить их в форме треугольника. Противень смазать маслом, выложить пирожки, смазать взбитым желтком и выпекать до зарумянивания.

Пирожки с творогом и щавелем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *творог — 250 г, щавель — 100 г, яйца — 2 шт., сыр твердый — 100 г, чеснок — 2 зубчика, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Щавель нарезать полосками, смешать с творогом, добавить тертый сыр, соль, перец, давленый чеснок, вбить яйца и хорошо перемешать.

Тесто разморозить раскатать и разделить на квадратики. На половину квадратика выложить начинку, накрыть второй половиной, смазать края водой и соединить. Выложить на смазанный маслом противень. Яйцо слегка взбить и смазать верх

пирожков. Отправить в духовку, разогретую до 180 °С, на 20–25 минут.

Пирожки с кремом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *молоко — 200 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 80 г, крахмал — 2 ст. л., мука пшеничная — 2 ст. л.*

Молоко вскипятить с половиной нормы сахара. Отдельно смешать яйцо с оставшимся сахаром, крахмалом и мукой. Помешивая, добавить к яйцу немного молока, влить, непрерывно помешивая, яичную смесь в горячее молоко и варить на слабом огне до загустения.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на квадраты, выложить крем, сформовать пирожки и выпекать при 180 °С до готовности. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с маскарпоне и белым шоколадом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, молоко — 200 мл, масло растительное — 100 мл, яйца (белок) — 1 шт., дрожжи сухие — 7 г, сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *сыр сливочный — 250 г, шоколад белый — 100 г, масло сливочное — 40 г*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко*

Смешать сыр с растопленным на водяной бане шоколадом.

Растворить дрожжи и сахар в теплом молоке и подождать до появления пенной шапочки. Смешать муку, соль, масло, взбитый белок и молоко с дрожжами. Вымесить тесто, оно должно получиться мягким и эластичным, и оставить в теплом месте, пока не увеличится вдвое. Готовое тесто разделить на 8 частей и оставить на 15 минут для расстойки. Раскатать кружочки, уложить один на другой, обильно смазывая растопленным и охлажденным маслом. Полученную стопку раскатать в круг диаметром 50–70 см и разрезать на 16 частей. На широкую часть каждого треугольника выложить по ложке начинки, загнуть края внутрь и свернуть рулетиком. Выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать смесью молока с желтком и оставить на 1–2 часа. Выпекать при 180 °С 20–25 минут.

Пирожки с творогом и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 280 г, дрожжи сухие — 5 г, вода — 70 мл, молоко — 100 мл, масло сливочное — 140 г, яйцо — 1 шт., соль — 2 ч. л., сахар — 2 ч. л.*

Для начинки: *творог — 300 г, кинза и петрушка — по 1 пучку, яйцо — 1 шт., масло растительное — 10 мл, соль и приправы — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог смешать с яйцом, нарубленной зеленью, добавить приправы по вкусу, посолить.

Муку соединить с 1 ч. л. сахара и солью. Натереть замороженное масло и перемешать с мучной смесью. Нагреть воду, растворить дрожжи с оставшимся сахаром. Вбить яйцо, перемешать. Добавить нагретое молоко. Смешать все с мукой и маслом. Вымешивать, пока тесто не станет гладким. Обернуть заготовку пищевой пленкой и убрать в холодильник на 2 часа. Готовое тесто раскатать и разделить на квадратики одинакового размера. Разложить начинку, соединить края квадратиков в виде треугольников и смазать взбитым желтком. Дно противня застелить пергаментом, выложить пирожки и выпекать до зарумянивания.

Пирожки с тыквой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *тыква — 300 г, мед — 4 ст. л., грецкие орехи (ядра) — 70 г*

Для смазывания: *яйцо*

Тыкву натереть на крупной терке, смешать с медом и измельченными грецкими орехами.

Готовое тесто разморозить, разрезать пласт на 8—10 квадратов, слегка раскатать каждый, на середину выложить начинку и соединить края. Смазать пирожки яйцом и выпекать в разогретой духовке 35–40 минут.

Пирожки с яблоками и медом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 800 г

Для начинки: *яблоки — 500 г, сахар — 100 г, мед — 100 г,*

молотая корица, мускатный орех — по 5 г
Для смазывания: *яйцо (желток)*

Очистить яблоки от кожицы и сердцевины, нарезать кусочками, соединить с медом, сахаром и пряностями.

Тесто разморозить, разделить на квадраты, разложить начинку, соединить края и сформовать пирожки в виде конвертиков. Противень застелить пергаментом, выложить пирожки, смазать их яичным желтком. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке, пока не подрумянятся.

Пирожки с яблоками и изюмом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *яблоки красные — 4 шт., изюм — 150 г, масло сливочное — 1 ст. л., корица — 2 ч. л., сахар — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо (желток)*

Яблоки нарезать мелкими кубиками, сложить в миску. Добавить изюм, сахар. Посыпать корицей, перемешать.

Тесто разморозить, разрезать на 8 квадратиков. На середину каждого выложить начинку и маленький кусочек сливочного масла. Сложить конвертиком, смазать желтком, выложить на застеленный пергаментом противень. Выпекать в разогретой до 220 ˚С духовке 15–20 минут до готовности.

Пирожки с яблочным повидлом на скорую руку

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *яблочное повидло — 300 г, сахар — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо, сахар*

Тесто разморозить и раскатать в тонкий пласт прямоугольной формы. Раскатанный пласт теста разделить на несколько одинаковых частей. С одной стороны выложить яблочное повидло. Накрыть другой стороной и соединить края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом и посыпать сахаром. Поставить в заранее разогретую до 180 ˚С духовку на 15 минут.

Пирожки с курагой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *курага — 240 г*
Для смазывания: *яйцо (желток)*

Залить курагу небольшим количеством воды и оставить на 20 минут, затем обсушить и мелко нарезать.

Разморозить тесто, раскатать в пласт и разрезать на квадратики. На середину каждого квадратика выложить немного начинки и соединить два противоположных по диагонали угла. Сверху сделать 3 надреза. Переложить треугольники на застеленный пергаментом противень, смазать желтком и поставить в разогретую до 180 °C духовку. Выпекать, пока сверху не образуется золотистая корочка.

Пирожки «Вишня в коньяке»

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *замороженная вишня — 300 г, коньяк — 50 мл, ванильный сахар — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо (желток)*

На разогретую сковороду выложить вишню и томить 5 минут. Добавить ванильный сахар по вкусу, томить еще 5 минут. Добавить коньяк и фламбировать.

Тесто разморозить и тонко раскатать, разрезать на квадратики приблизительно 12 × 12 см. Выложить по 1 ст. л. начинки на середину квадратика, сложить треугольником. Подготовленные пирожки выложить на противень, дать постоять 15–30 минут, смазать взбитым яичным желтком и выпекать в разогретой до 200 °C духовке до образования золотистой корочки.

Турноверы

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *яблоки — 3 шт., цедра лимона — 1 ч. л., цедра апельсина — 1 ч. л., изюм — 2 ст. л., сахар — 3 ст. л., бренди — 1 ст. л., корица и мускатный орех — по 1 щепотке, молоко — 1–2 ст. л.*
Для смазывания: *молоко*

Изюм замочить в бренди на 15 минут. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке. Цедру

цитрусов натереть на мелкой терке, выложить к яблокам. Добавить сахар, пряности и изюм.

Тесто разморозить и разрезать на квадратики со стороной 10 см. На середину каждого выложить начинку, завернуть на уголок, соединить края. Оставить на 20 минут, чтобы тесто немного поднялось. Смазать пирожки молоком и выпекать при 200–210 °C примерно 25 минут.

Пирожки с мягким сыром и малиной

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *сыр мягкий (бри или камамбер) — 200 г, малина — 300 г*

Для смазывания: *яйцо*

Мягкий сыр очистить от плесени и нарезать небольшими кубиками. Если малина кислая, слегка посыпать ее сахаром.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики 8 × 8 см. На каждый квадратик выложить 2–3 кубика сыра и 5–6 ягод малины, свернуть по диагонали, чтобы получился треугольник, и соединить края. Смазать пирожки взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °C духовке, пока не подрумянятся.

Жареные изделия из слоеного дрожжевого теста

Пирожки с картофелем, овощами и мясом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *пюре картофельное — 120 г, фарш говяжий — 80 г, яйцо — 1 шт., кинза — 4 ст. л., перец чили — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, карри — 2 ст. л., корень имбиря — 1 ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Репчатый лук и красный перец чили измельчить. Чеснок и корень имбиря натереть на терке. Все обжаривать на среднем огне около 2–3 минут. Добавить порошок карри и фарш, жарить, периодически помешивая, до готовности фарша. Добавить картофельное пюре и рубленую кинзу, посолить, поперчить, хорошо перемешать и остудить.

Тесто раскатать и вырезать формочкой или стаканом несколько кружочков диаметром около 7 см. На каждый кружочек положить начинку, смазать края взбитым яйцом и соединить. Опустить пирожки в разогретое масло и жарить до золотистого цвета со всех сторон около 2–3 минут.

Пирожки с творогом и изюмом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *творог — 300 г, сахар ванильный — 1 пакетик, сахар — 3 ст. л., сливки — 50 мл, изюм — 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для обжаривания: *масло растительное*

Творог взбить миксером на малой скорости. Добавить промытый изюм, соль, сахар, ванильный сахар и сливки, хорошо перемешать.

Тесто раскатать и вырезать кружочки диаметром 8 см. На середину каждого кружочка выложить начинку и соединить края, придав пирожку форму треугольника. Опускать пирожки во фритюр и обжаривать до янтарного цвета.

Пирожки с капустой

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *капуста белокочанная — 300 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., вода — 100 мл, лавровый лист — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*
Для обжаривания: *масло растительное*

Капусту мелко нашинковать, посолить и перетреть руками. Лук и морковь мелко нарезать. Лук пассеровать до золотистого цвета, добавить морковь и обжаривать, помешивая, еще 2–3 минуты. Добавить капусту и, помешивая, обжаривать 3–5 минут. Влить воду и тушить капусту на малом огне до испарения жидкости. Минут за пять до готовности капусту посолить, поперчить, добавить лавровый лист и остудить.

Тесто раскатать и вырезать формочкой или стаканом несколько кружочков диаметром около 7 см. На каждый кружочек положить начинку, смазать края водой и соединить. В разогретое масло опустить пирожки и жарить до золотистого цвета со всех сторон около 2–3 минут.

Пончики со сливовым повидлом

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *повидло сливовое — 200 г*
Для обжаривания: *масло растительное*

Тесто выложить на рабочую поверхность, разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить на них повидло и сформовать шарики. На сковороду налить растительное масло. Разогреть и выложить в горячее масло пончики. По желанию посыпать сахарной пудрой и корицей.

Пирожки с баклажанами и сыром

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 900 г
Для начинки: *баклажаны — 5 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, сыр — 70 г, сметана — 3 ст. л., масло оливковое — 3 ст. л., зелень, соль и перец черный молотый — по вкусу*
Для обжаривания: *масло растительное*

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Лук и чеснок мелко нарезать. Оливковое масло разогреть, обжарить лук до золотистого цвета. Выложить баклажаны, чеснок, перемешать, закрыть крышкой и готовить на среднем огне, помешивая. Когда баклажаны будут почти готовы, посолить и поперчить по вкусу, добавить сметану, перемешать. После того как сметана немного выпарится, снять с огня, остудить, добавить тертый сыр и рубленую зелень. Перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать на прямоугольники. Положить на один край каждого прямоугольника по 2 ст. л. начинки. Края слегка смочить водой и прижать. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить пирожки до золотистого цвета.

Пирожки с абрикосовым вареньем

Тесто слоеное дрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *густое абрикосовое варенье — 200 г, крахмал — 1 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Если варенье недостаточно густое, добавить в него немного крахмала.

Слоеное тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт и разрезать на небольшие одинаковые квадратики. Выложить на середину каждой заготовки немного начинки, соединить углы квадратиков. Обжарить пирожки с обеих сторон в разогретом масле.

Изделия из бездрожжевого и постного теста

Печеные изделия из бездрожжевого теста

Пирожки с мясным фаршем

Для теста: *мука пшеничная — 3–3½ стакана, кефир — 220 мл, масло растительное — 40 мл, сода — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш (свинина и курятина) — 300–400 г, лук репчатый 2–3 шт., петрушка или кинза, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Лук нарезать тонкими полукольцами, зелень нарубить, добавить фарш. Все смешать, посолить и поперчить по вкусу. Если готовый фарш получится густым, добавить немного холодной воды или кефира.

В кефир всыпать соль и соду, влить растительное масло и перемешать. Постепенно добавляя муку, заместить тесто, оно должно получиться мягким и эластичным, напоминающим дрожжевое. Накрыть тесто пищевой пленкой, оставить на 30–40 минут. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, каждый раскатать в круг, выложить начинку и сформовать треугольный пирожок. Противень застелить промасленной бумагой для выпечки. Выложить пирожки швом вниз на расстоянии друг от друга. Смазать кефиром, по желанию посыпать кунжутом и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 30–35 минут.

Пирожки с говядиной и картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 50 мл, вода — 6 ст. л., разрыхлитель — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *говядина постная — 250 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., бульон мясной — 4 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Говядину очень мелко нарубить, лук и картофель нарезать мелкими кубиками, все смешать, добавить бульон, посолить и поперчить по вкусу.

Смешать муку, разрыхлитель, соль и воду, быстро замесить тесто. Скатать его в шар и поставить в холодильник на 1 час. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной приблизительно 2 мм и чашкой вырезать из него кружочки. Фарш выложить горкой в

середине каждого кружочка и сбрызнуть молоком. Соединить края теста, выложить пирожки на противень и смазать молоком. Выпекать около 10 минут при 210 °С, затем убавить температуру до 170 °С и выпекать до готовности в течение 35–45 минут.

Курник-эчпочмак

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, маргарин — 250 г, яйцо — 1 шт., сметана — 150 г, майонез — 50 г, водка — 1 ст. л.*

Для начинки: *филе куриное — 2 шт., картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., сливочное масло — 70 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Куриное филе, лук и картофель нарезать кубиками, перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Смешать сметану, майонез, мягкий маргарин, яйцо и водку, добавить муку. Тесто должно получиться эластичным и не липнуть к рукам. Разделить тесто на шарики размером чуть больше грецкого ореха и убрать в морозилку на 20 минут. Достать шарики из морозилки и раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку. Соединить края, оставив середину открытой, и выложить курники на противень. Положить в середину кусочек сливочного масла. Поставить в духовку, разогретую до 220 °С, и выпекать 30 минут до образования румяной корочки.

Эчпочмаки со свининой и картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, маргарин — 125 г, кефир — 200 мл, сметана — 1 ст. л., сахар — 3 ст. л., соль — 3 щепотки, сода — 1 ч. л.*

Для начинки: *картофель — 6 шт., свинина — 400 г, лук репчатый — 3 шт., соль, перец черный молотый, приправа для мяса — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо, масло растительное*

Мясо промыть, нарезать маленькими кусочками. Такими же кусочками нарезать очищенный сырой картофель. Лук очень мелко нарезать. Соединить мясо, картофель и лук, добавить перец, соль, приправу для мяса по вкусу и все тщательно перемешать. Оставить на 30 минут, чтобы все промариновалось.

Растопить маргарин. В миске смешать кефир, сметану, соль, сахар, соединить в однородную массу. Добавить гашеную соду, влить растопленный маргарин. Вымешивать, постепенно добавляя муку. Накрыть тесто салфеткой и дать отдохнуть.

Готовое тесто нарезать небольшими кусками и раскатать кружочки размером с чайное блюдце. На каждый выложить приготовленную начинку, приподнять с трех сторон свободные края теста и соединить, оставив середину открытой. Треугольные пирожки выложить на противень, застеленный смазанным маслом пергаментом. Смазать эчпочмаки смесью яйца и растительного масла и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Через 30 минут вынуть, влить в каждый эчпочмак по 1 ч. л. воды или бульона и отправить в духовку еще на 20–30 минут.

Перепечи с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, сметана — 100 г, яйцо (желток) — 1 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш свиной — 350 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., соль — по вкусу*

Для заливки: *яйцо — 1 шт., молоко — 100 мл, масло сливочное — 100 г*

На масле поджарить фарш с нарезанным луком, посолить, влить 2 ст. л. воды, накрыть сковороду крышкой, тушить на слабом огне 10 минут и остудить. Яйцо взбить с молоком, посолить по вкусу.

Муку соединить с солью, сметаной и яичным желтком. Тесто тщательно вымесить, скатать в шар, накрыть салфеткой и дать отдохнуть. Готовое тесто разделить на 2 части, каждую часть раскатать, вырезать круги и сформовать корзиночки. Переложить корзиночки на противень, смазанный маслом, наполнить фаршем, залить взбитым с молоком яйцом. Выпекать перепечи при 200 °С около 20 минут, вынуть из духовки, снять с противня и полить растопленным сливочным маслом.

Перепечи с мясом и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, яйцо — 1 шт., кефир — 100 мл, соль, сода — на кончике ножа*

Для начинки: *фарш из 2–3 видов мяса — 500 г, грибы лесные — 500 г, лук репчатый — 3–4 шт., масло растительное — 3 ст. л.,*

соль и перец черный молотый — по вкусу

Для заливки: *яйца — 2 шт., молоко — 50 мл*

Для смазывания: *яйцо*

Разогреть растительное масло, выложить фарш, мелко нарезанные грибы и нашинкованный лук. Посолить и поперчить по вкусу, обжарить до готовности.

Кефир, яйцо, соль, соду на кончике ножа перемешать. Муки нужно столько, чтобы получилось не очень тугое тесто, которое не липнет к рукам. Раскатать кружочки диаметром около 7 см, поднять края и сформовать бортики. Внутрь насыпать чечевицу или специальные керамические шарики, чтобы дно не вздулось. Выпекать 15 минут при 180 °C. После выпекания смазать корзиночки взбитым яйцом, заполнить начинкой, залить смесью яиц и молока. Выпекать при 170–180 °C до готовности 15–20 минут.

Пирожки с мясом и капустой ржано-овсяные

Для теста: *сыворотка — 200 мл, мука ржаная цельнозерновая — 220 г, мука овсяная — 50 г, сода — 1 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *капуста — 400 г, фарш — 250 г, вода — 150 мл, лук репчатый — 140 г, рис — 100 г, масло растительное — 10 мл, зира — ½ ч. л., тмин — ½ ч. л., кориандр — 1 ч. л., соль, паприка и перец черный молотый — по вкусу, кунжут*

Для смазывания: *яйцо (белок)*

Рис отварить в подсоленной воде, лук мелко нарезать, капусту нашинковать. Лук обжарить, добавить фарш, посолить, поперчить и слегка обжарить. Добавить капусту, перемешать с луком и фаршем, влить 100 мл воды, накрыть крышкой и тушить на среднем огне 20 минут. Затем добавить в сковороду готовый рис и специи, перемешать, посолить и поперчить, влить 50 мл воды, накрыть крышкой и тушить еще 5 минут. Остудить.

Сыворотку подогреть, погасить в ней соду, добавить соль. В миске смешать 2 вида муки. Постепенно подсыпать муку в миску с сывороткой, перемешивая тесто вилкой. Когда тесто станет густым, вымешивать руками. Долго вымешивать не нужно, должно получиться мягкое нелипкое тесто. Положить его в пакет и оставить на 1 час при комнатной температуре. Готовое тесто немного обмять, тонко раскатать и вырезать кружочки. Положить на каждый начинку и соединить края. Положить пирожок швом

вверх и слегка приплюснуть — получится длинный пирожок с косичкой/гребешком посередине. Пирожки выложить на противень застеленный пергаментом, смазать взбитым белком, посыпать паприкой, черным молотым перцем и кунжутом. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °C духовке 18–20 минут.

Трубочки с печеночным паштетом

Для теста: *мука пшеничная — 350 г, вода — 200 мл, масло растительное — 100 мл*

Для начинки: *печенка куриная — 400 г, лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, сметана — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Отварить в подсоленной воде печенку до готовности. Протушить лук, морковь и чеснок до мягкости. Печенку и тушеные овощи пропустить через мясорубку. Хорошо перемешать, добавив сметану, посолив и поперчив, до пастообразного состояния.

Воду и масло вскипятить, влить кипящую смесь в муку и тщательно вымесить, тесто должно получиться упругим. Накрыть и дать остыть. Готовое тесто разделить на равные кусочки. Каждый кусочек максимально тонко раскатать, выложить начинку, смазать края растопленным маслом и свернуть трубочки. Выложить на застеленный пергаментом противень, смазать оставшимся маслом, по желанию посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке до готовности 25–30 минут.

Пирожки с мясом и картофелем татарские

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное — 100 г, кефир — 200 мл, яйца — 2 шт., соль — 1 щепотка, сода — на кончике ножа*

Для начинки: *мясо — 300 г, картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Мясо, сырой картофель, лук нарезать кубиками, посолить, поперчить, перемешать.

Сливочное масло растереть в крошку с мукой, щепоткой соли

и содой. Добавить кефир и яйца. Подсыпая муку, замесить тесто, оно должно быть мягким. Оставить его отдохнуть. Готовое тесто разделить на части, раскатать тонкие кружочки. На каждый выложить начинку и соединить края, как у хинкали, оставив середину открытой. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Через 20 минут в каждый пирожок положить по кусочку сливочного масла и снова поставить в духовку. Еще через 20 минут, когда бульон внутри пирожков уже выкипит, смазать каждый пирожок яйцом, а внутрь долить по 1 ст. л. бульона или воды и оставить в духовке еще на 15 минут.

Пирожки с мясом и тыквой

Для теста: *мука пшеничная — 600–650 г, масло сливочное — 180 г, кефир — 500 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *фарш мясной — 400 г, тыква — 300 г, лук репчатый — 4 шт., вода — 4 ст. л., масло растительное — 1–2 ст. л., соль, перец черный и красный молотый, зира — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо, соль*

Лук нарезать кубиками, смешать с солью и пряностями, добавить фарш, воду и растительное масло, перемешать и убрать в холодильник. Тыкву нарезать мелкими кубиками и добавить в начинку.

В муку натереть замороженное сливочное масло, перемешать, добавить кефир или сметану с солью и замесить достаточно плотное тесто, в котором должна сохраниться масляная стружка. Скатать тесто в комок, положить в пакет и убрать в холодильник. Разделить готовое тесто пополам. Для большей слоистости использовать двойную раскатку: раскатать кусочек теста, слегка смазать маслом, закатать в рулетик, сплющить, снова раскатать и разложить начинку. Сформовать пирожки и выложить на противень швом вниз. Смазать яйцом, взбитым с солью, по желанию посыпать кунжутом. Поставить в максимально разогретую духовку и сразу убавить температуру до 190 °С. Выпекать 40 минут.

Пирожки с телятиной и изюмом аргентинские

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное — 125 г, вода — 200 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *телятина — 250 г, лук репчатый — 2 шт., изюм — 2 ст. л., масло оливковое — 1 ст. л., тмин — ½ ч. л., перец красный острый и соль — по вкусу*

Лук измельчить, телятину мелко нарезать. Обжарить лук до золотистого цвета, добавить мясо и жарить на сильном огне, постоянно помешивая, 5 минут. Всыпать изюм, тмин, перец, посолить, уменьшить огонь и жарить еще 5–7 минут. Снять с огня и остудить.

Руками растереть муку с размягченным сливочным маслом и солью, подлить воды (не более стакана), замесить крутое тесто, раскатать до толщины 3 мм и стаканом вырезать из него кружочки. Разложить начинку на подготовленные кружочки, края смочить водой и соединить. Выложить пирожки на сухой противень и выпекать 5—10 минут при 200 °С.

Пирожки с сардельками

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., сметана — 2 ст. л., разрыхлитель — 1 ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *сардельки — 500 г*

Для смазывания: *яйцо (белок)*

Маргарин посечь с просеянной мукой с разрыхлителем, добавить желтки и сметану, замесить тесто. Положить его на 30 минут в холодное место. Из готового теста раскатать прямоугольный корж, наколоть его вилкой, нарезать одинаковыми прямоугольниками. Каждую сардельку разрезать пополам вдоль и обернуть тестом. Смазать белком, по желанию посыпать солью и тмином, выложить на застеленный пергаментом противень и выпекать при 230–240 °С 30 минут.

Пирожки с курятиной, картофелем и луком открытые

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, масло сливочное — 60 г, сметана — 100 г, яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *филе куриное — 250 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., соль и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Мясо, картофель и лук нарезать мелкими кубиками. Посолить и поперчить по вкусу.

Муку, соль и разрыхлитель просеять в миску. Холодное сливочное масло натереть на терке прямо в муку и перетереть в крошку. Добавить яйцо и сметану, не вымешивая, собрать тесто в шар и положить в холодильник. Готовое тесто разделить на одинаковые кусочки и раскатать достаточно толстые кружочки. На каждый выложить начинку и соединить края, придавая форму треугольника и оставив середину открытой, чтобы можно было положить внутрь кусочек сливочного масла. Смазать бока пирожков желтком. Выпекать в заранее разогретой до 180 °C духовке 25–30 минут.

Эмпанадиты с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 200 г, разрыхлитель — 1 пакетик, соль — по вкусу*

Для начинки: *фарш мясной — 200 г, лук репчатый — 1 шт., помидоры в собственном соку — 150 г, чеснок — 2 зубчика, изюм, оливки, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук мелко нарезать и спассеровать, добавить мясной фарш и давленый чеснок, измельченные помидоры, изюм, оливки и соль по вкусу. Тушить до готовности и выпаривания жидкости.

Для приготовления теста все ингредиенты смешать и перетереть. Добавить немного ледяной воды и замесить тесто. Разделить его на равные части, раскатать кружочки, выложить на каждый начинку и соединить края. Подготовленные пирожки выложить на сухой противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в предварительно разогретой до 220 °C духовке 15–20 минут.

Пирожки с мясным фаршем по-восточному

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, маргарин — 200 г, вода — 200 мл, соль — 1 щепотка, сода — на кончике ножа*

Для начинки: *фарш мясной — 500 г, картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт.*

Смешать фарш с сырым картофелем, нарезанным кубиками, и мелко нарезанным сырым луком.

Маргарин нарубить с мукой, добавить воду, щепотку соли и

соду, погашенную уксусом. Скатать колобок и поставить на 30 минут в холодильник. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки и разложить начинку. Сформовать пирожки, защипнув тесто «юбочкой» и оставив середину открытой. Выпекать на среднем огне в течение 40–50 минут.

Курники с сыром

Для теста: *мука пшеничная — 350 г, сметана — 140 мл, соль — 5 г, маргарин — 125 г, сода — ½ ст. л.*

Для начинки: *мясо куриное — 250 г, картофель — 250 г, лук репчатый — 1 шт., сыр твердый — 60 г, маргарин сливочный — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Курицу с кожей и жиром разрезать на мелкие кусочки, лук и картофель нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на крупной терке, посолить, добавить размягченный сливочный маргарин, все смешать.

Из всех ингредиентов замесить мягкое тесто. Разделить его на 12 одинаковых частей, от каждой отщипнуть кусочек на крышечку. Раскатать большой и маленький (крышечка) кружочки. На середину большого кружочка выложить начинку и соединить края, оставив середину открытой. Накрыть крышечкой и выпекать в разогретой до 220–230 °С духовке до готовности картофеля, около 50 минут.

Эт-хычин с бараниной

Для теста: *мука пшеничная — 220 г, айран — 145 мл, сода — 1 г, соль — 2 г*

Для начинки: *баранина — 360 г, лук репчатый — 50 г, перец черный молотый — 1 г, жир животный — 12 г, вода — 50 мл*

Баранину вместе с жиром и репчатым луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить воду, соль, перец и хорошо перемешать.

Из пшеничной муки, айрана, соли, соды замесить пресное тесто, раскатать кружочки. На середину каждого выложить мясной фарш, завернуть края, хорошо приплюснуть сверху, оставив середину открытой, и выпекать в духовке 15–20 минут при температуре 210–230 °С.

Пирожки с бараниной караимские

Для теста: *мука пшеничная — 650 г, масло сливочное — 250 г, вода — 200 мл, яйца — 2 шт., соль — ½ ч. л., сахар — ½ ст. л., уксус — 1 ст. л.*

Для начинки: *баранина — 600 г, лук репчатый — 300 г, соль, специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Мясо мелко нарубить или перемолоть на мясорубке с крупной решеткой, добавить измельченный лук. Посолить и поперчить, тщательно перемешать и добавить ледяную воду.

Муку просеять. Охлажденное сливочное масло натереть на крупной терке и соединить с мукой, добавить яйца, соль, сахар, воду, смешанную с уксусом, и замесить однородное мягкое тесто. Тесто должно быть очень эластичное, но тугое. Завернуть его в пленку и поместить в холод минимум на 1 час. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки и раскатать тонкие кружочки. На одну половину каждого выложить 1 ст. л. начинки и тщательно соединить края, завернуть косичкой. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать при 200 °С 30–40 минут.

Пирожки с семгой

Для теста: *масло сливочное — 100 г, сметана — 240 г, мука пшеничная — 2½ стакана, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *семга — 250 г, лук репчатый — 1 шт., сок ½ лимона, укроп — 2 ст. л., яйцо (белок) — 1 шт., крупа манная — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Рыбу мелко нарезать, соединить с измельченным луком и укропом, белком, манной крупой, лимонным соком, солью и перцем.

Растопленное масло соединить со сметаной. Добавить муку, соль и замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Готовое тесто разделить на 16 кусочков, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить «косичкой». Выложить на застеленный пергаментом противень и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

Пирожки с капустой молдавские

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, масло растительное — 100 мл, вода — 100 мл, соль — на кончике ножа*

Для начинки: *капуста белокочанная — 1 кг, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Обжарить в растительном масле мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Капусту нашинковать, добавить к луку и моркови и жарить до золотистого цвета. Остудить.

Воду смешать с маслом, солью и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и дать отдохнуть 20–25 минут. Готовое тесто, которое должно быть очень податливым, разделить на равные части и раскатать прямоугольники. На край прямоугольника выложить начинку, края теста завернуть и свернуть рулетиком. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Пирожки с помидорами и сыром по-испански

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, крахмал кукурузный — 100 г, масло сливочное — 150 г, яйцо — 1 шт., вода — 5–6 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, помидоры — 400 г, маслины — 10 шт., сыр пармезан — 100 г, масло оливковое — 2 ст. л., паста томатная — 2 ст. л., перец чили — 1 стручок, зелень петрушки — 2 ст. л., соль — по вкусу*

Лук и чеснок мелко нашинковать. Обдать помидоры кипятком, а потом холодной водой, очистить от кожицы и нарезать кубиками. Удалить косточки из маслин, мелко нарубить. Натереть на мелкой терке сыр. Спассеровать нарезанный лук в оливковом масле, добавить чеснок, помидоры, маслины, томатную пасту и перемешать. Тушить около 10 минут. Смешать сыр, жгучий перец, петрушку и посолить.

Замесить крутое тесто из муки, кукурузного крахмала, нарубленного масла, яйца, воды и соли и оставить на 30 минут. Раскатать тесто до толщины 5 мм, вырезать 12 кругов диаметром 10 см, положить на половину каждого круга начинку. Сложить круги пополам и соединить края. Выложить пирожки на

смазанный жиром противень и поставить в духовку при 200–220 ˚С на 15–20 минут.

Санбусаки с сыром

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, вода — 120 мл, масло сливочное — 120 г, масло растительное — 120 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *смесь сыров — 400–500 г, яйца — 2 шт., перец белый молотый — 1 щепотка*

Для смазывания: *молоко*

Натереть сыр (гауда, чеддер, эдам или смесь сыров) на терке, добавить нарезанные вареные яйца и 1 щепотку белого перца.

Сливочное масло растопить, смешать с растительным маслом, добавить теплую воду, соль. Муку добавлять постепенно, вымешивать недолго — должен получиться мягкий ком. Тесто тонко раскатать, вырезать стаканом небольшие кружочки. На одну половину кружочка выложить начинку, накрыть второй половинкой, края соединить. Выпекать при 180 ˚С 35–40 минут, предварительно смазав молоком.

Погача с сыром фета

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 100 г, кефир — 200 мл, яйца (белок) — 1 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *сыр фета — 250 г, петрушка — 50 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Фету измельчить, петрушку нарезать, перемешать.

Сливочное масло натереть на терке, добавить муку, перетереть руками в крошку, посолить. В стакан кефира всыпать разрыхлитель и вылить смесь в мучную крошку, добавить яичный белок и замесить мягкое, эластичное тесто. Скатать его в шар, накрыть и оставить на 20–30 минут. Разделить тесто на кусочки величиной с грецкий орех, раскатать кружочки, выложить на середину каждого начинку, соединить края, оставив середину открытой, придать пирожкам форму лодочки и смазать желтком. Выложить на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до зарумянивания.

Пирожки с мясом и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, масло растительное — 100 мл, масло сливочное — 120 г, яйцо — 1 шт., яйцо (белок) — 1 шт., йогурт — 100 г, соль — ½ ч. л., разрыхлитель — 1 ст. л.*

Для начинки: *фарш говяжий — 400 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, морковь — 1 шт., кинза, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток), вода — 1 ч. л.*

Лук, чеснок и морковь нарезать и обжарить. Добавить мясной фарш и жарить до готовности фарша. Посолить и поперчить. Остудить и измельчить в мясорубке. Добавить мелко нарезанную кинзу.

Смешать оба вида масла, йогурт, соль и яйца. Желток 1 яйца оставить для смазывания пирожков. Все перемешать, частями добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и замесить мягкое тесто. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки и разложить начинку. Соединить края и сформовать пирожки. Выложить на смазанный маслом противень. Желток смешать с водой и смазать пирожки. По желанию посыпать пирожки кунжутом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, 30 минут.

Погача с колбасой и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, кефир — 200 мл, масло сливочное — 100 г, яйца (белок) — 1 шт., соль — ½ ч. л., разрыхлитель — 1 ч. л.*

Для начинки: *колбаса полукопченая — 100 г, сыр твердый — 100 г, сало — 70–80 г, петрушка — ½ пучка, соль — 1 щепотка*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Колбасу и сало нарезать небольшими кубиками. Добавить тертый сыр и измельченную петрушку, посолить, перемешать.

Холодное масло нарезать небольшими кусочками, добавить муку и соль, перетереть руками до мелкой крошки. Разрыхлитель всыпать в кефир, хорошо перемешать. Вылить кефир в мучную крошку, добавить белок яйца (желток оставить для смазывания пирожков) и замесить очень мягкое тесто. Накрыть салфеткой и оставить на 30 минут.

Готовое тесто разрезать на небольшие кусочки (20–30 г), раскатать кружочки и на каждый выложить начинку. Сформовать

открытые пирожки в виде лодочек. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

Пирожки с тыквой и чесноком

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, вода — 100 мл, масло сливочное — 50 г, яйца — 2 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *тыква — 500 г, масло сливочное — 50 г, чеснок — 3 зубчика, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо, масло растительное*

Тыкву натереть на крупной терке, смешать с маслом, солью, перцем и давленым чесноком.

Смешать яйца, размягченное сливочное масло и соль. Всыпать просеянную муку, тщательно перемешать. Постепенно влить воду и замесить крутое тесто. Тесто тонко раскатать и вырезать круги с помощью блюдца или чашки. Выложить по 1–2 ст. л. начинки на каждый, свернуть конвертиком, соединить края. Выложить пирожки на смазанный маслом противень, смазать взбитым с растительным маслом яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки со слабосоленой семгой и творогом

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, кефир — 200 мл, сода — 1/3 ч. л., масло растительное — 3 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *семга слабосоленая — 200 г, творог — 200 г, сливки (жирность 33 %) — 150 г, укроп — пучок, соль и сахар — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

К сливкам добавить соль, сахар, взбить до устойчивых пиков. К взбитым сливкам подмешать протертый через сито творог и мелко нарезанный укроп. Семгу нарезать тонкими ломтиками.

Кефир и соду перемешать, оставить на 5—10 минут. Добавить растительное масло и соль, перемешать. Небольшими порциями добавить просеянную муку, вымесить эластичное, не липнущее к рукам тесто и отложить его на 10–15 минут. Готовое тесто раскатать, формой вырезать кружочки, выложить творожный крем, семгу и аккуратно соединить края, придавая форму пирожка. Сделать несколько наколов вилкой и переложить

пирожки на застеленный пергаментом противень. Яйцо взбить, смазать каждый пирожок и выпекать в предварительно разогретой до 180–200 °С духовке 30–50 минут.

Пирожки с овощами и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, вода — 200 мл, масло сливочное — 2/3 пачки, соль — 1 щепотка, сахар — 1 ч. л.*

Для начинки: *тыква — 250 г, цукини — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., помидоры черри — несколько штук, сыр плавленый — 100 г, соль, перец черный молотый, специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Тыкву очистить и нарезать кубиками, цукини измельчить. Слегка спассеровать овощи в растительном масле, посолить и добавить специи по вкусу. Остудить и добавить нарезанные четвертинками помидоры. Натереть в начинку плавленый сыр.

Стакан муки смешать с солью и сахаром. В глубокой кастрюле нагревать воду со сливочным маслом, пока смесь не закипит. Сразу добавить к маслу с водой смесь муки с солью и сахаром. Вымесить и добавить остатки муки. Тесто остудить и поставить в холодильник на 30 минут. Готовое тесто раскатать не слишком тонко. Вырезать кружочки, на половину каждого поместить начинку, сложить пополам и соединить края. Переложить пирожки на противень, смазать яичным желтком, по желанию посыпать тертым твердым сыром. Выпекать при средней температуре до готовности.

Пирожки с пшеничной кашей покровские

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, кефир — 1 ст. л., сметана — 100 г, масло сливочное — 200 г, яйцо (желток) — 1 шт., сахар — 1 ч. л., соль — по вкусу, сода — на кончике ножа*

Для начинки: *крупа пшеничная — 300 г, молоко — 200 мл, морковь — 1 шт., масло сливочное — 100 г*

Для смазывания: *яйцо (белок)*

Сварить рассыпчатую пшеничную кашу на молоке. Морковь натереть на терке, слегка обжарить в сливочном масле, смешать с кашей, добавить еще масла.

Перемешать кефир, негашеную соду, сметану, растопленное и

охлажденное сливочное масло, яичный желток, соль и сахар. Частями добавить муку. Тесто должно получиться жирным, эластичным и хорошо отходить от рук. Готовое тесто убрать в прохладное место на 20 минут. Раскатать кружочки, положить начинку, формовать пирожки в виде вареников, фигурно защипывая края. Смазать взбитым белком и выпекать в духовке 15–20 минут при 180 °С. Готовые пирожки смазать растопленным сливочным маслом.

Пирожки с капустой французские

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное — 100 г, сметана — 100 г, яйцо — 1 шт., сахар — 1½ ч. л., соль — на кончике ножа*

Для начинки: *капуста белокочанная — 600 г, яйца вареные — 2 шт., масло сливочное — 30 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Капусту мелко нарезать, залить кипятком и откинуть на дуршлаг. Добавить 2 рубленых вареных яйца, сливочное масло, посолить и поперчить по вкусу.

Смешать яйцо, масло, сметану, добавить сахар и соль; подмешивать муку, чтобы получилось тугое тесто, напоминающее пельменное. Положить в холодильник на несколько часов. Готовое тесто раскатать, вырезать кружочки, выложить начинку и соединить края. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

Морковники

Для теста: *мука пшеничная — 400–450 г, сметана — 200 г, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сахар — 5 ст. л., сода — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *морковь — 750 г, сахар — 200 г, сметана — 75 г, масло сливочное — 75 г, соль — 1 щепотка*

Для смазывания: *яйцо, масло растительное*

Морковь отварить 10 минут и натереть на крупной терке. Масло растопить и тушить тертую морковь 5 минут. Добавить сахар, сметану и соль, перемешать и еще немного потомить.

Сметану смешать с содой, добавить яйцо, сахар, соль, натертое сливочное масло или маргарин и муку, замесить нетугое тесто и дать 1 час постоять. Разделить тесто и раскатать кружочки. На каждый положить 1 ст. л. начинки, соединить края и выложить пирожки швом вниз на застеленный пергаментом противень. Яйцо взбить с растительным маслом и смазать пирожки. Разогреть духовку до 200 °С и выпекать пирожки 15–20 минут до румяного цвета.

Пирожки с зеленым творогом

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, масло растительное — 200 мл, вода — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *творог — 400 г, укроп — 1 пучок, лук зеленый — 1 пучок, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Зелень мелко нарезать. Творог протереть через сито, перемешать с зеленью, посолить по вкусу.

Просеять муку, влить стакан растительного масла и стакан холодной воды, добавить соль по вкусу. Хорошо вымесить и, накрыв салфеткой, оставить на 20 минут. Готовое тесто разделить на 30 равных частей и каждую по очереди раскатать в тонкий, просвечивающийся прямоугольник. На одну сторону каждого прямоугольника выложить начинку и свернуть рулетиком. Выложить пирожки на смазанный маслом противень, смазать яичным желтком и выпекать в нагретой до 200 °С духовке 30–40 минут.

Пирожки с творогом и зеленым луком ржаные

Для теста: *мука ржаная — 200 г, молоко — 100 мл, разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *творог — 180 г, сметана — 1 ст. л., лук зеленый — 1 пучок, перец красный острый, базилик, орегано, чеснок сушеный, соль — по вкусу*

Смешать творог со сметаной, зеленым луком, травами и приправами.

Муку просеять с разрыхлителем, добавить молоко, соль и замесить эластичное тесто. Готовое тесто раскатать и вырезать кружочки, на одну половину каждого положить начинку, сверху

накрыть другой половинкой и соединить края. Выложить на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке 15–20 минут.

Шаньги с картофелем пермские

Для теста: *кефир — 800 мл, сметана — 3 ст. л., мука пшеничная — 1–1½ кг, яйцо — 1 шт., соль — 1½ ч. л., масло оливковое — 2 ст. л., сода — 1 щепотка*

Для начинки: *картофель — 2 кг, масло сливочное — 30–40 г, молоко — 50 мл, лук репчатый — 1 шт., соль — 1 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо, сметана, масло топленое — 1 ст. л.*

Картофель нарезать четвертинками и отварить в подсоленной воде. Лук очень мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. С картофеля слить воду, добавить горячее молоко и кусочки сливочного масла. Приготовить пюре, добавить обжаренный лук.

В кефир добавить сметану, соль, соду, яйцо, оливковое масло, перемешать, просеять муку и замесить мягкое тесто. Накрыть его салфеткой, дать отдохнуть. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки толщиной 1 см и, отступая от края, выложить начинку. Собрать тесто острыми складочками по кругу. Выложить шаньги на застеленный пергаментом, смазанным сливочным маслом, противень, смазать сметанно-яичной смесью. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут. Готовые шаньги смазать топленым маслом.

Ватрушки с творогом, чесноком и кинзой ржаные

Для теста: *мука пшеничная — 1 стакан, мука ржаная — 1 стакан, маргарин — 100 г, сметана — 2 ст. л., майонез — 2 ст. л., сахар — 1–2 ст. л., водка — 1 ст. л., разрыхлитель — 2 ч. л., сода — ¼ ч. л., соль — ¼ ч. л.*

Для начинки: *творог — 150–200 г, сметана — 2 ст. л., чеснок — 4–6 зубчиков, кинза — 1 пучок, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Творог размять, смешать со сметаной, измельченным чесноком, кинзой и яйцом, посолить.

Всю муку просеять, смешать с солью, сахаром, разрыхлителем и содой. Маргарин растопить, влить в муку, перемешать.

Добавить сметану, водку и майонез, замесить мягкое тесто. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать довольно толстые кружочки, придавить дном стакана середину, наполнить ее начинкой. Выложить ватрушки на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом и поставить в духовку, разогретую до 180–200 ˚С. Выпекать 25–35 минут.

Пирожки с картофелем и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, яйца — 2 шт., сметана — 6 ст. л., сахар — 2 ч. л., масло сливочное — 100 г, сода — ¼ ч. л., соль — ¼ ч. л.*

Для начинки: *сыр — 100 г, картофель — 3 шт., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сыр натереть на мелкой терке. В картофель, отваренный и размятый в пюре, добавить тертый сыр и перемешать, посолить по вкусу.

Предварительно просеянную муку смешать с содой. Сметану, яйца, сахар и соль растереть, добавить сливочное масло, хорошо перемешать, всыпать муку и быстро замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку и дать отдохнуть 20–30 минут. Тесто раскатать в жгут, разделить на 8 частей, раскатать кружочки. На каждый положить начинку, сложить вдвое и соединить края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом и выпекать 15 минут при температуре 230 ˚С.

Пирожки с картофелем и мясом

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 100–150 г, молоко — 200 мл, разрыхлитель — 2 ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *свинина — 700 г, картофель — 5 шт., лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета. Свинину мелко нарезать, добавить к луку, тушить, помешивая, 7—10 минут. Поперчить, посолить по вкусу, остудить и смешать с вареным картофелем.

Все ингредиенты смешать и замесить эластичное, не

липнущее к рукам тесто. Разделить его на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить на центр каждого начинку, соединить края и сформовать пирожки. Выложить на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 200 °C духовке до готовности около 40 минут.

Калитки с картофелем карельские

Для теста: *кефир — 300 мл, мука ржаная и пшеничная (поровну) — 400–500 г, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *картофель — 800 г, масло сливочное, молоко, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Картофель сварить и размять, добавить по вкусу масло, соль, яйцо и молоко. Пюре должно быть мягким, но держать форму.

В отдельной миске смешать кефир с пшеничной мукой. Насыпать в другую миску ржаную муку горкой и сделать в ней углубление. В углубление вылить кефирно-мучную смесь и вымешивать 10–15 минут, чтобы тесто получилось гладким и не липнущим к рукам. Оставить отдохнуть. Из теста сформовать жгут диаметром около 5 см. Нарезать кусочки около 1 см толщиной и раскатать кружочки 12–13 см в диаметре. По центру кружочков выкладывать остывшее картофельное пюре. Края теста загнуть наверх, чтобы получились оборочки, и выложить калитки на застеленный пергаментом противень. Смазать верх желтком и выпекать в духовке при температуре 200 °C около 15 минут.

Кныши с шампиньонами и картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, вода — 100 мл, яйцо — 1 шт., уксус — 1 ч. л., разрыхлитель — 1 ч. л., растительное масло — 3 ст.л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., шампиньоны — 200 г, соль и перец черный молотый — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко*

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, хорошо размять. Лук и шампиньоны очистить, нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла до выпаривания жидкости. Посолить, поперчить, соединить с картофельным пюре

и хорошо перемешать.

В одну миску просеять муку, добавить соль и разрыхлитель. В другой миске смешать яйцо, воду, растительное масло, уксус. Постепенно ввести жидкость в муку, постоянно помешивая. При необходимости добавить еще муки и быстро вымесить гладкое, эластичное тесто, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник минимум на 1 час. Готовое тесто разделить на 2 части. Каждую часть раскатать в тонкий прямоугольный пласт. Начинку положить вдоль длинной стороны, отступив от края, и скатать плотный рулет. Тупой стороной ножа сделать вмятины по длине, аккуратно разделить рулет на отдельные части, у каждой концы защипнуть, закрутить, как конфетку, и прижать в середину. Выложить кныши на смазанный маслом противень и смазать смесью молока с желтком. Выпекать в нагретой до 200 °C духовке от 25 до 40 минут.

Пирожки с шампиньонами

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное или маргарин — 100 г, яйцо — 1 шт., сметана — 3 ст. л., сода — ¾ ч. л., вода — 100 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *шампиньоны свежие — 400 г (или консервированные — 200 г), масло сливочное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., сметана — 1 ст. л., лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Грибы отварить и пропустить через мясорубку. Добавить лук, обжаренный в сливочном масле, сметану, мелко нарезанное вареное яйцо, посолить, поперчить.

Муку смешать с пищевой содой и солью, ввести яйцо и сметану. Постепенно добавляя маргарин или сливочное масло и воду, замесить тесто, нарубить его ножом и поставить в холод на 30 минут. Готовое тесто раскатать слоем толщиной полсантиметра, выложить начинку и сформовать пирожки. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 °C духовке.

Пирожки с рисом и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 150 г, вода — 100 мл, водка — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *грибы белые сушеные — 150 г, рис — 70 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Отварить и мелко нарезать сушеные грибы. Сварить треть стакана риса. Лук мелко нарубить и поджарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы и жарить несколько минут вместе с луком. Смешать с рисом, посолить и поперчить по вкусу.

Просеять муку и выложить в нее замороженное сливочное масло. Ножом нарубить масло на кубики и руками растереть с мукой в крошку. Влить холодную воду, водку и всыпать соль. Замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пленку и положить в морозилку на 15 минут. Готовое тесто тонко раскатать и вырезать круги. На каждый выложить 1 ч. л. начинки. Сформовать пирожки, смазать яичным желтком, выложить на противень и выпекать в духовке при температуре 200 °C около 15 минут.

Пирожки с плавленым сыром и луком

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, сметана — 3 ст. л., сода — 1 ч. л.*

Для начинки: *сыр плавленый — 300 г, лук репчатый — 3 шт., яйца — 3 шт., масло растительное для обжаривания*

Поджарить лук до золотистого цвета. Сыр натереть, смешать с нарезанными вареными яйцами, добавить лук, все хорошо перемешать.

Из всех ингредиентов замесить тесто и оставить на 30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки. На каждый выложить начинку и соединить края. Сформовать пирожки желаемой формы, выложить на противень, смазанный маслом. Выпекать в духовке 20 минут на сильном огне, затем 40 минут — на среднем.

Вак-губадия с рисом и творогом

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, молоко — 250 мл, масло сливочное — 100 г, сахар — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *творог из топленого молоко — 400 г, рис*

круглозерный — 150 г, изюм светлый — 250 г, яйца — 6 шт., сахар, масло сливочное

Для мучной крошки: *мука пшеничная — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., масло сливочное — 30 г*

Рис отварить до готовности. Яйца отварить, натереть на крупной терке. Изюм залить кипятком на 10 минут, воду слить, изюм выложить на полотенце и подсушить.

Для мучной крошки в миску всыпать муку, сахар, натереть на терке сливочное масло, перетереть все в крошку.

В просеянную муку натереть на крупной терке сливочное масло, перетереть в крошку. Добавить соль, сахар, разрыхлитель и перемешать. Влить теплое молоко, добавить яйцо и замесить тесто. Завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут. Охлажденное тесто скатать в жгут, разделить на 12 частей. От каждой части отделить маленький кусочек для крышечки пирога. Раскатать бóльшую часть теста в круг размером с блюдце, на середину выложить 2 ст. л. творога, 1 ст. л. риса, присыпать щепоткой сахара, затем положить 1 ст. л. изюма, 2 ст. л. яиц и сверху 1 ч. л. сливочного масла. Маленькую часть теста раскатать в кружочек, положить его поверх начинки, приподнять края теста и соединить их с крышечкой. Сформованные пирожки выложить на застеленный пергаментом противень, смазать растительным маслом, сверху присыпать крошкой и выпекать 30–35 минут.

Соффичини с сыром моцарелла

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, молоко — 200 мл, масло сливочное — 20 г, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *моцарелла — 150 г, томаты в собственном соку — 220 мл, базилик сушеный — 1 щепотка, орегано сушеный — 1 щепотка, мята сушеная — 1 щепотка, соль — 1 щепотка*

Для смазывания и обваливания: *яйца — 2 шт., сухари панировочные — 1 стакан*

Сыр нарезать кусочками, с томатов в собственном соку снять кожицу, томаты нарезать. Все ингредиенты для начинки смешать.

Молоко, соль и масло перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Как только начнет кипеть, снять с огня, добавить просеянную муку, перемешать деревянной лопаткой. Выложить тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и, пока горячее, замесить руками и скатать в шар. Дать немного

остыть. Готовое тесто раскатать, вырезать кружочки. На одну половину каждого кружочка выложить начинку (сока должно быть немного), посолить, накрыть второй половиной, смазав края теста водой, и придавить вилкой. Пирожки обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в панировочных сухарях. Противень застелить пергаментом, выложить соффичини и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20–25 минут.

Самса по-киргизски

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, масло сливочное или маргарин — 250 г, кефир — 250 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *баранина — 400 г, лук репчатый — 2–3 шт., вода — 50 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Мясо вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить воду, соль, перец, хорошо перемешать.

Из всех ингредиентов замесить тесто и поставить его в холодильник не менее чем на час. Готовое тесто разделать как на пельмени, только кружочки должны быть значительно крупнее, диаметром примерно 10–12 см. На середину каждого положить начинку и сделать пирожки треугольной или круглой формы. Выкладывать самсу на сухой противень, перед отправкой в духовку смазать взбитым яйцом. Выпекать на среднем огне 30–40 минут.

Самса с курицей и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, маргарин — 200 г, кефир — 250 мл, сода — 1 ч. л., соль — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л.*

Для начинки: *филе куриное — 400 г, грибы — 200 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Куриное филе и репчатый лук нарезать кубиками, слегка обжарить, добавить нарезанные грибы и жарить до выпаривания жидкости. Посолить и поперчить по вкусу, остудить.

Замороженный маргарин натереть на терке и быстро перемешать с остальными ингредиентами. Накрыть пленкой и отправить в холодильник на 1 час. Готовое тесто разделить на

небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить на середину каждого начинку, соединить треугольником. Смазать противень маслом, выложить самсу швом вниз и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности, около 30 минут.

Самса с сыром и шпинатом

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, вода — 200 мл, уксус винный (или виноградный) — 1 ст. л., масло сливочное — 150 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *шпинат замороженный — 400 г, сыр сычужный — 150 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, яйцо — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук мелко нарезать, пассеровать в масле до мягкости, добавить размороженный шпинат, посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок. Остудить, добавить натертый на крупной терке сыр и нарезанное яйцо, перемешать.

Растопить масло, остудить до комнатной температуры. Смешать воду, соль и уксус. Понемногу всыпать муку, замесить мягкое, не липнущее к руками тесто. Разделить тесто на 3 части и оставить на 20–30 минут. Раскатать первый кусок теста в тонкий, почти прозрачный пласт, постоянно присыпая рабочую поверхность и само тесто мукой. Смазать тесто третью нормы масла, дать маслу слегка схватиться (3–5 минут). Свернуть тугой рулет. Так же тонко раскатать вторую часть теста и смазать маслом. Положить свернутое рулетом тесто на край раскатанного и свернуть рулет. Повторить процедуру с третьим куском теста. Убрать тесто в морозилку на 30–40 минут. Готовое тесто нарезать на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Положить на середину начинку и тщательно соединить треугольником. Смазать противень маслом, выложить самсу швом вниз, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать черным кунжутом и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Самса с творогом

Для теста: *мука пшеничная — 500, вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 100 г, масло растительное — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *творог — 500 г, яйцо — 1 шт., сметана — 3 ст. л., чеснок — 2 зубчика, укроп — 3 веточки, петрушка — 3 веточки, соль, перец черный и красный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог хорошенько размять вилкой. Добавить яйцо, сметану, мелко нарезанную зелень и измельченный чеснок. Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Из всех ингредиентов замесить тесто, положить в холодильник на 1 час. Разделить тесто на 4 части, каждую часть тонко раскатать и смазать растопленным сливочным маслом. Смазанное тесто скатать в рулет и убрать в холодильник на 30 минут. Охлажденные рулеты нарезать кусочками по 4–5 см, каждый кусочек раскатать в круг. На середину выложить творожную начинку и соединить края в форме треугольника. Самсу выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком и по желанию посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут до золотистого цвета.

Самса с тыквой и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, маргарин — 200 г, кефир — 250 мл, сода — 1 ч. л., соль — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л.*

Для начинки: *тыква — 400 г, яблоки — 200 г, масло сливочное — 50 г, сахар, лимонный сок и корица — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Тыкву и яблоки натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком, добавить немного сахара и корицы, перемешать. Тушить на сковороде со сливочным маслом до мягкости тыквы.

Замороженный маргарин натереть на терке и быстро перемешать с остальными ингредиентами. Накрыть пленкой и отправить в холодильник на 1 час. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки. Выложить на середину начинку, соединить края треугольником. Смазать противень маслом, выложить самсу швом вниз и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Сочники с вишней и творогом

Для теста: *мука пшеничная — 5 стаканов, сливочное масло*

— 100 г, яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, сметана — 3 ст. л., разрыхлитель — 1 ч. л., кардамон молотый — ½ ч. л., ванильный сахар — 1 ч. л.

Для начинки: *творог — 400 г, вишня замороженная — 1 стакан, сахар — 1 стакан, ванильный сахар — 1 ч. л., яйца — 2 шт.*

Для смазывания: *яйцо*

Отделить белки от желтков. Ягоды разморозить и удалить косточки Творог смешать с сахаром, ванильным сахаром, желтками и кусочками вишни. Белки взбить с 2 ст. л. сахара до крепких пиков. Аккуратно все перемешать.

Муку просеять с разрыхлителем. Размягченное сливочное масло взбить с яйцами, сахаром и ванильным сахаром. Добавить сметану, кардамон и, постепенно подсыпая мучную смесь, замесить мягкое тесто, слегка липнущее к рукам. Скатать из теста жгут, обернуть пленкой и убрать в холод на 20 минут. Достать тесто. Отрезая от жгута кусочки, раскатать тонкие кружочки. Выложить с краю 1 ст. л. начинки, накрыть второй половиной и соединить края. Выложить сочники на смазанный маслом противень, сделать несколько проколов вилкой и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пирожки сырные с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 260 г, сыр чеддер — 110 г, масло сливочное — 150 г, соль — ¼ ч. л., вода — 5 ст. л.*

Для начинки: *яблоки — 500 г, лимонный сок — 1 ст. л., сахар — 25 г, ванильный сахар — 1 пакетик, корица — 1 ч. л., мускатный орех — ½ ч. л.*

Для смазывания: *сливки*

Яблоки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Добавить к яблокам лимонный сок, корицу, сахар, ванильный сахар, мускатный орех и перемешать.

Смешать муку и соль. Сыр натереть на мелкой терке и добавить к муке. Масло нарубить, добавить к муке и сыру, перетереть в крошку. Постепенно добавляя холодную воду, замесить тесто. Завернуть его в пленку и убрать в холодильник на 1 час. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружочки диаметром 5 см. На середину каждого кружочка положить начинку, соединить края, сформовать пирожки. Смазать

пирожки сливками и посыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут до зарумянивания.

Пирожки с творогом и бананом

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, сметана — 100 г, разрыхлитель — 1 ч. л.*

Для начинки: *банан — 1 шт., творог — 200 г, сахар — ½ стакана, мука — 3 ст. л., ванильный сахар — 1 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Банан размять вилкой в пюре, добавить муку, сахар, творог и ванильный сахар, тщательно перемешать.

Масло растопить, влить сметану и всыпать разрыхлитель, перемешать. Постепенно добавить муку и замесить мягкое тесто, не липнущее к рукам. Разделить его на 20 шариков чуть больше грецкого ореха и убрать в холодильник на 30 минут. Каждый шарик теста раскатать в прямоугольник, на одну сторону выложить начинку, второй стороной накрыть, соединить края, сформовать пирожки и выложить на противень, застеленный пергаментом. Смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой духовке при 180 °С 20–25 минут до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, кефир — 250 мл, сахар — 250 г, масло сливочное — 125 г, яйцо — 1 шт., ванилин, сода — 1 ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 6 шт., сахар, корица молотая*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать.

Смешать кефир и сахар, добавить яйцо, размягченное сливочное масло и ванилин. Перемешать. Муку смешать с содой, погашенной уксусом, и постепенно добавлять в кефирную смесь, пока не получится эластичное тесто. Готовое тесто разделить на равные части и раскатать кружочки. На каждый выложить яблоки, насыпать 1 ст. л. сахара, 1 щепотку молотой корицы и хорошо соединить края. Сформовать пирожки желаемой формы, выложить на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

Гоменташ с грушей и корицей

Для теста: *мука пшеничная — 850 г, разрыхлитель — 3 ч. л., сахар — 200 г, ванилин — 2 ч. л., яйца — 3 шт., вода — 175 мл, масло растительное — 175 мл*

Для начинки: *груши — 3 шт., корица — ½ ч. л., сахар — 200 г*

Для смазывания: *яйцо*

Мелко нарезанные груши, 100 г сахара и корицу протомить 5 минут на медленном огне.

Замесить мягкое тесто из растительного масла, яиц, ванилина, воды, сахара, разрыхлителя и муки. Раскатать очень тонким слоем. Нарезать с помощью стакана кружочки диаметром 7—10 см. Положить на середину каждого 1 ч. л. начинки, свернуть, чтобы получился треугольник, Выложить пирожки на покрытый пергаментом противень на небольшом расстоянии друг от друга, смазать взбитым яйцом, посыпать корицей и сахаром. Выпекать при температуре 180 °С 15–20 минут.

Пирожки с черникой и вишней

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, масло сливочное — 100 г, сахар — ½ стакана, яйца — 2 шт.*

Для начинки: *черника — 200 г, вишня без косточек — 200 г, сахар — 2 ст. л., какао-порошок — 1 ст. л., крахмал — 1 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Смешать чернику, вишню, сахар, какао-порошок и крахмал.

Из всех ингредиентов замесить тесто как на вареники. Разделить тесто на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень и смазать яичным желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности.

Калитки с черникой ржаные

Для теста: *мука ржаная — 3 стакана, яйцо — 1 шт., кефир — 150 мл, сода — 1 щепотка, сахар — 1 ч. л., масло растительное — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *свежие ягоды черники, сахар*

Ягоды предварительно вымыть и обсушить.

Просеять ржаную муку, всыпать соль и сахар. В кефир добавить соду и хорошо перемешать. Добавить в мучную смесь кефир, яйцо и растительное масло, замесить эластичное, не липнущее к рукам тесто. Разрезать его на части. Каждую часть раскатать в круг, на середину выложить ягоды, края соединить — форму калиткам можно придать круглую или овальную. Выложить ржаные калитки на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Ягоды по желанию можно присыпать сахаром. Поставить противень в разогретую духовку и выпекать примерно 15 минут при температуре 180–200 ˚С.

Пирожки с конфитюром из белой черешни

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, маргарин — 200 г, сметана — 100 г*

Для начинки: *конфитюр из белой черешни*

Маргарин нарубить с мукой в крошку, добавить сметану. Замесить некрутое тесто и убрать его на 1 час в холодильник. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружочки, разложить на них начинку, сформовать пирожки, поставить в разогретую до 180 ˚С духовку и выпекать 30 минут до румяной корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Жареные изделия из бездрожжевого теста

Мини-беляши

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, яйцо — 1 шт., вода — 2 ст. л., соль — ½ ч. л., сахар — ½ ч. л., разрыхлитель — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш мясной — 150–200 г, лук репчатый — 1 шт., перец черный молотый, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясной фарш смешать с мелко нарезанным луком. Посолить и поперчить. Если фарш слишком плотный, добавить 1 ст. л. холодной кипяченой воды.

Муку высыпать в миску, сделать в горке углубление и засыпать разрыхлитель, соль, сахар, влить яйцо и воду. Замесить тесто, оно должно получиться эластичным и не очень крутым. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Рюмкой вырезать кружочки диаметром 6 см. На каждый кружочек положить по 1 ч. л. фарша и свернуть беляш. Сначала соединить края, потом придавить беляш сверху, не оставляя отверстий. На сковороде разогреть растительное масло и выложить в него беляши швом вниз. Жарить на среднем огне с обеих сторон до румяной корочки.

Беляши ленивые

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, яйца — 2 шт., кефир — 500 мл, сахар — 1 ч. л., соль — ½ ч. л., сода — 1 ч. л.*

Для начинки: *фарш свино-говяжий — 300 г, перец душистый молотый — ½ ч. л., зелень базилика или укропа, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

В готовый фарш добавить мелко нарезанную зелень базилика или укропа, посолить, поперчить. Хорошо перемешать. Сформовать маленькие плоские котлетки.

Смешать яйца, соль, сахар и кефир. Муку просеять через сито и добавлять постепенно, небольшими порциями. Соду добавить в самом конце.

Растительное масло разогреть и выложить по 1 ст. л. теста, эти оладьи станут основанием беляша. На тесто положить начинку (плоскую котлетку из фарша). На начинку выложить еще

1 ст. л. теста, чтобы получился пирожок с мясом внутри. Когда основание поджарится, перевернуть беляши и обжарить со второй стороны. Жарить на среднем огне.

Вак-беляши

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, сметана — 200 г, маргарин — 100 г, кефир — 70 мл, майонез — 2 ст. л., сода — 1 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *говядина — 500 г, свинина — 500 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 2 шт., перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо нарезать маленькими кусочками, добавить мелко нарезанные лук и картофель, перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Сметану смешать с содой. Маргарин растереть с мукой в крошку. Сделать в муке углубление, влить сметану, добавить майонез, соль, кефир. Замесить тесто и поставить на 1 час на холод. Тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки и положить начинку. Соединить края в круг, но не до конца, оставив середину открытой. Жарить до готовности, выкладывая на разогретую с маслом сковороду швом вниз.

Пирожки с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, молоко — 300 мл, масло сливочное — 1 ст. л., яйцо — 1 шт.*

Для начинки: *говядина — 300 г, свинина — 300 г, лук репчатый — 4 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо и лук прокрутить в мясорубке, добавить немного молока и приготовить чуть более жидкий, чем на котлеты, фарш. Замесить мягкое тесто из оставшегося молока, масла, яйца и муки. Раскатать тесто, вырезать кружочки. Положить начинку, соединить края. Обжарить в большом количестве растительного масла.

Пирожки с сосисками и сыром ленивые

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, кефир — 500 мл, яйца — 2 шт., сметана — 300 мл, майонез — 2 ст. л., сода — ½ ч. л., масло оливковое — 1 ст. л., сахар — 1 ч. л.*

Для начинки: *сосиски, сыр, горчица*

Для обжаривания: *масло растительное*

Сосиски и сыр нарезать небольшими кусочками, добавить по вкусу горчицу и перемешать.

В кефир всыпать соду, перемешать. Когда перестанет шипеть и пениться, добавить остальные ингредиенты и замесить очень мягкое тесто. Завернуть тесто в пленку и дать полежать 2 часа. Готовое тесто разделить на кусочки и раскатать не слишком тонкие кружочки. Выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Жарить в растительном масле до зарумянивания.

Халюжи с сыром классические

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, сметана — 200 г, яйцо — 1 шт., сода — 1 щепотка, соль — по вкусу*

Для начинки: *сыр адыгейский — 500 г, яйцо — 1 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Адыгейский сыр размять, добавить яйцо и хорошо перемешать.

Сметану смешать с солью, содой и яйцом, полученную массу влить в муку и замесить не очень крутое тесто. Положить его на 15–20 минут в пакет. Готовое тесто разделить на 10–12 равных частей, раскатать кружочки. На одну половину выложить начинку, накрыть второй половиной и соединить края. Растительное масло хорошо раскалить. Обжарить пирожки до золотистой корочки.

Пирожки-лепешки с картофелем и сыром

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, яйца — 2 шт., кефир — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *сыр тертый — 100 г, картофель — 700 г, лук репчатый — 1 шт., зелень — 1 пучок*

Для обжаривания: *масло растительное*

Очищенный картофель отварить и размять. Мелко

нарезанный лук обжарить до золотистого цвета, смешать с картофелем. Добавить зелень и тертый сыр, все тщательно перемешать.

Замесить пресное тесто из муки, яиц и кефира. Посолить по вкусу. Тесто обмять, разрезать на кусочки, раскатать кружочки. Выложить начинку, соединить края и придавить так, чтобы получилась лепешка. Жарить на сковороде с обеих сторон до хрустящей корочки.

Чебуреки

Для теста: *мука пшеничная — 500–550 г, вода — 400 мл, соль — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., яйца (желток) — 1 шт.*

Для начинки: *говядина — 600 г, перец красный и черный молотый — 1 ч. л., лук репчатый — 2 шт., вода — 100 мл, соль, специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо и лук пропустить через мясорубку, добавить специи, соль и влить немного воды, чтобы фарш не был густым.

В кипящую воду добавить соль, сахар, растительное масло, немного муки и перемешать, добавить яичный желток, перемешать и частями добавить оставшуюся муку. Должно получиться плотное, но мягкое тесто. Дать ему отдохнуть 20 минут. Тесто разделить на небольшое шарики, тонко раскатать и выложить начинку. Края соединить и обжарить чебуреки в кипящем растительном масле по 2–3 минуты с каждой стороны.

Мини-чебуреки

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, вода — 100 мл, масло растительное — 100 мл, водка — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш мясной — 700 г, лук репчатый — 400 г, чеснок — 1 зубчик, молотый черный перец и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

В фарш добавить натертый на терке лук, соль, перец, мелко нарезанный зубчик чеснока. Немного развести фарш водой.

Вскипятить воду с маслом, заварить в ней 1 стакан муки и остудить. Добавить яйцо, водку, соль. Постепенно добавляя муку,

вымесить тесто, которое не должно липнуть к рукам, накрыть его и дать настояться не менее часа, за это время 1 раз обмять. Готовое тесто нарезать кусочками и очень тонко раскатать кружочки диаметром примерно 10 см. Фарш выкладывать небольшими порциями, оставляя место для сока, который будет выделяться при жарке. Обжаривать по 1–2 минуты с каждой стороны на среднем огне в большом количестве масла.

Чебуреки с мясом и капустой

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, кефир — 100 мл, яйцо — 1 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *телятина — 200 г, свинина — 200 г, капуста белокочанная — 200 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо, капусту и лук перекрутить на мясорубке, хорошо вымесить фарш, посолить, поперчить.

Замесить эластичное тесто, накрыть полотенцем и оставить на 15 минут. Готовое тесто разделить на одинаковые кусочки и раскатать. На одну половину выложить фарш, равномерно распределить, накрыть второй половиной, соединить края. Обжарить в растительном масле с обеих сторон до готовности.

Чебуреки по-одесски

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., вода — 200 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *свинина — 800 г, лук репчатый — 2–3 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать.

Масло нарубить с мукой, добавить яйцо, соль и теплую воду. Замесить тесто и разделить его на 10 частей. Раскатать кружочки, положить на каждый ложку фарша, соединить края и обжарить в горячем растительном масле с обеих сторон.

Чебуреки грузинские

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, яйца — 2 шт., вода — 200 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *баранина — 400 г, жир бараний — 100 г, рис — 50 г, лук репчатый — 1 шт., петрушка — 2 пучка, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *жир бараний*

Мякоть баранины и бараний жир вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, помешивая, влить 2–3 ст. л. холодной воды. Смешать получившийся фарш с вареным рисом.

Из муки, воды и яиц с добавлением соли замесить пресное крутое тесто, как для лапши. Раскатать тесто до толщины 1 мм, вырезать круги величиной с чайное блюдце. На половину каждого положить фарш из баранины, накрыть другой половиной и тщательно соединить края. Жарить чебуреки в глубокой сковороде или на противне с бараньим жиром.

Чебуреки нежные

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло растительное — 3 ст. л., соль — 1 щепотка, сахар — 1 ч. л., водка — 1 ст. л., вода — 1½ стакана*

Для начинки: *фарш мясной — 400 г, лук репчатый — 2 шт., вода газированная — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать, посолить, обмять ложкой и оставить на 10 минут. Фарш смешать с луком, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного газированной воды, чтобы начинка была сочной.

Из всех ингредиентов замесить тесто, тонко раскатать кружочки, выложить на половину каждого начинку, сформовать пирожок в форме полумесяца, края соединить. Жарить в раскаленном растительном масле с обеих сторон до зарумянивания.

Самбуса с бараниной

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, яйца — 4 шт., вода —*

100 мл, соль — 1 ч. л.

Для начинки: *баранина — 350 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 2 ст. л., соль и специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Пропустить через мясорубку мясо вместе с луком, добавить соль и специи по вкусу и обжарить до полуготовности в растительном масле.

Взбить яйца в крепкую пену, аккуратно всыпать муку, добавить соль, долить воды. Вымесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам, и оставить на 20–30 минут в теплом месте. Готовое тесто тонко раскатать, разрезать на квадраты 10 × 10 см. Выложить фарш и завернуть тесто так, чтобы мясо было приоткрыто с одной стороны. Обжаривать пирожки в большом количестве жира на сковороде.

Сочники с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, сметана — 200 г, яйцо — 1 шт., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *говядина — 300 г, ветчина — 100 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., молоко — 100 мл, масло сливочное — 50 г, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нашинковать, ветчину нарезать, яйца сварить вкрутую и нарубить. На смазанной жиром сковороде обжарить лук до золотистого цвета, выложить к нему ветчину и мясо. Когда фарш хорошо прожарится, добавить в него рубленые яйца, молоко, соль, перец и остудить.

Из всех составляющих замесить мягкое тесто и оставить его в холодильнике на 1 час. Готовое тесто скатать в толстый жгут, разрезать на кусочки по 70–80 г и раскатать тонкие кружочки. На одну половину выложить фарш, равномерно распределить, накрыть второй половиной, соединить края. Дать пирожкам расстояться и обжарить в масле на сковороде.

Кутабы с курицей

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, яйцо — 1 шт., вода — 100 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *фарш куриный — 200 г, базилик сушеный — 1 щепотка, петрушка свежая — 3–4 веточки, соль — по вкусу*

Куриный фарш посыпать базиликом, добавить мелко нарезанные листья петрушки и посолить, хорошо перемешать. При желании добавить мелко нарезанный зеленый лук.

Соединить муку, соль, яйца и воду и вымешивать тесто до гладкости. Оно должно стать эластичным, не прилипать к рукам. Готовое тесто оставить на 15–20 минут, разделить на 6–8 частей. Каждый кусочек тонко раскатать и с помощью блюдца вырезать круг. На одну половину каждого круга положить по 1 ст. л. начинки. Накрыть начинку второй половиной круга. Соединить края. Сухую сковороду сильно разогреть, выложить кутабы и запечь на среднем огне до легкого подрумянивания, перевернуть и подрумянить вторую сторону. Готовые горячие кутабы смазать сливочным маслом.

Кутабы с картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, соль — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., вода — 150 мл*

Для начинки: *картофель — 10–12 шт., морковь вареная — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., масло растительное — 3–4 ст. л., укроп, соль — по вкусу*

Картофель сварить, посолить и потолочь, заправив сливочным маслом. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле и добавить в картофельное пюре. Добавить натертую на мелкой терке вареную морковь и мелко нарезанный укроп. Перемешать и остудить.

Соединить муку с яйцами, водой и солью. Вымесить тесто. Накрыть и оставить минут на двадцать. Тесто получается мягким, не крутым. Готовое тесто разделить на 8 частей. Каждый кусочек тонко раскатать и с помощью блюдца вырезать круг. На одну половину каждого круга положить по 1 ст. л. начинки. Накрыть начинку второй половиной круга. Соединить края. Сухую сковороду сильно разогреть, выложить кутабы и запечь на среднем огне до легкого подрумянивания, перевернуть и подрумянить вторую сторону. Готовые горячие кутабы смазать сливочным маслом.

Самоса с картофелем и зеленым горошком

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, вода — 100 мл, сода — 4 г, масло сливочное — 120 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *картофель — 120 г, лук репчатый — 100 г, горошек зеленый свежий — 120 г, зелень петрушки, масло сливочное, перец красный острый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Вареный картофель нарезать мелкими кубиками и обжарить в сливочном масле с мелко нашинкованным луком, зеленым горошком и зеленью петрушки. Начинку заправить солью и перцем.

Из муки, сливочного масла, соды, соли и воды замесить пресное тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм и вырезать кружочки. Кружочек теста свернуть воронкой, наполнить начинкой, соединить края и поставить в теплое место для расстойки. Жарить в раскаленном растительном масле.

Плэчинты с картофелем молдавские

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, вода — 200 мл, масло растительное — 6 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *картофель — 10–15 шт., лук репчатый — 2 шт., укроп — 1 пучок, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить в мундире, остудить и натереть на крупной терке. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Укроп мелко нарезать. Перемешать, посолить по вкусу.

Воду смешать с растительным маслом. Муку просеять, добавить щепотку соли, сделать углубление и, тщательно перемешивая, влить смесь воды с маслом. Когда мука вберет в себя всю жидкость, вымешивать тесто еще 10–15 минут, пока оно не станет эластичным, и оставить на 30–40 минут. Готовое тесто разделить на 8 частей, каждую раскатать в пласт величиной с тетрадный лист. На середину выложить начинку. Тесто по краям разрезать на полоски в виде лепестков. Сложить лепестки друг на друга, накрывая начинку. Жарить плэчинты на сковороде, слегка смазанной растительным маслом, с двух сторон до румяной корочки.

Пирожки с мясом таджикские

Для теста: *мука пшеничная — 5 стаканов, вода — 500 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *баранина жирная (мякоть) — 500 г, лук репчатый — 4 шт., масло растительное — 3 ст. л., перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Жирную баранину пропустить через мясорубку вместе с луком, поперчить и посолить по вкусу и обжаривать в растительном масле в течение 15–20 минут.

Приготовить пресное тесто и раскатать его слоем 3 мм. Начинку выложить на тонко раскатанные кружочки и завернуть в виде вареника. Поджарить пирожки в горячем масле.

Пирожки с яйцом арабские

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, молоко — 200 мл, яйца — 2 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *яйца — 4 шт., перец душистый молотый — 1 щепотка, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Смешать муку с молоком и яйцами, посолить, при необходимости долить воды, вымешивать около 30 минут. Накрыть тесто салфеткой и оставить на полчаса. Затем разделить на 4 части, каждую очень тонко раскатать и нарезать полосками 25 × 10 сантиметров.

Для начинки желтки отделить от белков. Желтки по отдельности поджарить на сковороде, посолить и поперчить по вкусу, выложить на каждую полоску теста в уголке. Сверху вылить сырой белок, сложить треугольником одну сторону, затем другую, а потом еще раз сложить треугольником. Жарить пирожки 15 минут в хорошо разогретом растительном масле на маленьком огне. Подавать горячими, густо посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Пирожки с помидорами и брынзой

Для теста: *мука пшеничная — 3–3½ стакана, вода — 200 мл, масло растительное — 4 ст. л., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л.*

Для начинки: *помидоры — 5 шт., брынза — 200 г, чеснок — 2 зубчика, зелень — 1 пучок, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Помидоры нарезать кружочками. Брынзу размять вилкой, чеснок измельчить, добавить нарезанную зелень, посолить и перемешать.

В кипятке растворить сахар и соль, добавить растительное масло и муку. Вымесить мягкое тесто и дать ему отдохнуть 30 минут. Раскатать половину теста в большой тонкий пласт. Разложить кружочки помидоров на расстоянии 3 см друг от друга, сверху выложить начинку. Раскатать второй пласт теста, накрыть пласт с начинкой. Стаканом подходящего диаметра вырезать пирожки по контурам каждого кружочка помидора. Жарить пирожки в большом количестве раскаленного растительного масла с обеих сторон до готовности.

Пирожки с творогом, яйцами и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, масло сливочное — 100 г, вода — 250 мл, соль — 1/3 ч. л.*

Для начинки: *творог — 400 г, яйцо — 1–2 шт., соль — ½ ч. л., зелень — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

В творог вбить 1–2 яйца, добавить зелень, посолить и перемешать.

В сливочное масло комнатной температуры влить кипяток, добавить соль, перемешать и, постепенно добавляя просеянную муку, замесить тесто. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края, как у чебурека. Жарить на среднем огне до золотистого цвета.

Пирожки с рисом, яйцами и луком

Для теста: *мука пшеничная — 4–5 стаканов, кефир — 200 мл, сода — 1 ч. л., яйца — 2 шт., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *лук репчатый (крупный) — 2 шт., лук зеленый — 1 пучок, яйца — 5–6 шт., рис — 1 стакан, соль и специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Для приготовления начинки отварить рис и яйца до

готовности. Репчатый лук нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зеленый лук измельчить. Яйца нарезать. Смешать лук, яйца и рис, посолить, добавить специи по вкусу.

В кефир всыпать соду, перемешать. Добавить растительное масло, соль, сахар и яйца, взбить венчиком. Постепенно добавляя просеянную муку, вымесить мягкое тесто. Дать ему отдохнуть 15 минут и разделить на 20 частей, обмять каждую часть. Раскатать, положить начинку из риса, яиц и зеленого лука и сформовать пирожки. Жарить в разогретом растительном масле с двух сторон.

Пирожки со щавелем

Для теста: *мука пшеничная — 400–450 г, кефир — 300 мл, масло растительное — 2–3 ст. л., соль — 1 ч. л., сода — 1 ч. л., сахар — 1 ч. л.*

Для начинки: *щавель — 150 г, сахар — 3–5 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

В кефир всыпать соду, соль и сахар, хорошо перемешать. Когда запенится, понемногу вводить муку. После того как будет добавлена половина нормы муки, влить масло. Продолжать вымешивать, постепенно вводя муку. Тесто должно быть мягким и податливым, но не липнуть к рукам. Вымешивать 3–5 минут и оставить отдохнуть на 30 минут.

Готовое тесто разрезать на одинаковые кусочки, раскатать кружочки. На каждый выложить мелко нарезанный щавель и всыпать 1 ч. л. сахара. Соединить края, сложив пирожок пополам. Обжарить пирожки с обеих сторон до золотистого цвета.

Кой-далян с творогом

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, вода — 160 мл, соль — 2 г*

Для начинки: *творог — 400 г, лук репчатый — 50 г, чабрец сухой молотый — ½ г, сметана — 80 г, соль — по вкусу*

Перетертый творог смешать со сметаной, нашинкованным репчатым луком, солью и молотым чабрецом.

Из муки, воды и соли замесить пресное тесто, разделить на одинаковые куски примерно по 150 г, сделать в каждом

углубление. Выложить начинку, придать пирожкам круглую форму, раскатать и жарить на сухой раскаленной сковороде под тяжелой крышкой.

Пирожки со щавелем и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 300–400 г, по 1 ст. л. сметаны и размягченного маргарина, сахар — 1 ст. л., молоко — 70 мл, кефир — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., сода — 1/3 ч. л., соль — 1 щепотка, водка или спирт — 1 ч. л.*

Для начинки: *щавель — 300 г, сахар — 1–2 ст. л., крахмал — 1 ст. л., соль, зелень укропа — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Молодые листья щавеля мелко нарезать, смешать с сахаром и просеянным крахмалом. По вкусу добавить в начинку рубленый укроп и соль.

Соду погасить уксусом, влить в смесь молока и кефира и перемешать. Яйцо, растопленный маргарин, сметану, соль, сахар тщательно перемешать, влить смесь молока с кефиром и содой и водку. Муку просеять горкой, сделать в ней углубление, перелить туда подготовленную жидкую смесь и вымесить крутое тесто. Оставить на 10–15 минут, прикрыв салфеткой. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить на них начинку и соединить края. Оставить для расстойки и жарить в большом количестве растительного масла до готовности.

Пирожки с луком туркменские

Для теста: *мука пшеничная — 110 г, вода*

Для начинки: *масло топленое — 20 г, лук зеленый — 80 г, укроп, петрушка — 20 г, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Зеленый лук, укроп, петрушку мелко нарубить, добавить топленое масло, соль, перец и тщательно перемешать.

Из муки и воды замесить тесто, как для лапши, разделить его на части и раскатать кружочки толщиной 2 мм. Фарш выложить на кружочки, края соединить. Жарить в большом количестве горячего растительного масла.

Манзари с укропом и творогом

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, сыворотка — 200 мл, соль — ½ ч. л., масло растительное — 2 ст. л., разрыхлитель — 2 ч. л.*

Для начинки: *творог — 300 г, яйца — 2 шт., укроп — 1 пучок, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Вареные яйца мелко нарезать. Укроп измельчить. Соединить творог с укропом и яйцами, посолить и перемешать.

В глубокую миску всыпать муку, смешать с солью и разрыхлителем. В центре сделать углубление, влить сыворотку и растительное масло. Замесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и оставить на 15–20 минут, чтобы отдохнуло. Готовое тесто разделить на 8 одинаковых кусочков. Каждый раскатать в тонкий кружок, как для чебуреков. Выложить на один край теста начинку, прикрыть свободным краем, соединить. Разогреть сковороду с достаточным количеством масла — оно должно доходить не менее чем до половины пирожка. Обжарить пирожки с двух сторон до золотистой корочки.

Пирожки с сыром и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1 ч. л., сметана — 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *сыр — 150 г, укроп — 1 пучок, петрушка — 1 пучок, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Для начинки сыр, который легко плавится, натереть на терке, зелень мелко нарезать и смешать с сыром. При необходимости посолить.

Из всех ингредиентов замесить тесто как на пельмени, раскатать. Разрезать на одинаковые квадратики, выложить начинку и соединить края. Жарить пирожки сначала на среднем огне, потом убавить огонь, перевернуть, накрыть крышкой и жарить до готовности.

Пирожки с капустой и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 650 г, кефир — 250 мл, яйца — 2 шт., сода — 1 ч. л., сахар и соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста белокочанная — 300 г, яйца — 2 шт., молоко — 100 мл, масло сливочное — 50 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Нашинкованную капусту стушить в подсоленном молоке до мягкости, добавить мелко нарезанные вареные яйца, сливочное масло, перец, хорошо перемешать.

Погасить соду кефиром, смешать все ингредиенты, замесить тесто и оставить его в теплом месте на 30 минут. Тесто разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки. На середину выложить немного начинки и сформовать пирожки, хорошо защипнув края. Жарить на сковороде без крышки в большом количестве растительного масла по 3 минуты с каждой стороны.

Пирожки с молодой капустой

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, яйцо — 1 шт., молоко — 150 мл, вода — 200 мл, разрыхлитель — 1 пакетик, соль — по вкусу*

Для начинки: *яйца — 2 шт., капуста молодая — 100 г, укроп — 1 пучок, масло сливочное — 30 г, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яйца, капусту и зелень мелко нарезать, посолить по вкусу, смешать с растопленным сливочным маслом.

Все ингредиенты смешать и замесить эластичное тесто. Разделить его на кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края, придавая форму полукруга. Обжарить в достаточном количестве растительного масла до румяной корочки.

Чебуреки с бананами и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, вода — 150 мл, масло растительное — 3 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 2 шт., бананы — 2 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки и бананы нарезать кусочками, перемешать. По

желанию можно добавить сахар.

В муке сделать углубление, влить масло и теплую воду, добавить соль. Замесить тесто и, накрыв салфеткой, оставить на 30 минут. Тесто разделить на 12 частей. Каждую раскатать в кружочек и выложить начинку. Сформовать в форме полумесяца, соединить края и обжарить в растительном масле с обеих сторон до зарумянивания. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с вишней

Для теста: *мука пшеничная — 1½ стакана, масло растительное — 3 ст. л., простокваша — 100 мл, сода — 1 ч. л., соль — 1 щепотка, сахар — 1 ст. л.*

Для начинки: *вишня без косточек — 300 г, сахар*

Для обжаривания: *масло растительное*

В глубокую миску просеять муку, добавить соль, соду и сахар, перемешать. Влить простоквашу, ввести масло. Хорошо вымесить. Тесто разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки. На середину выложить немного вишни без косточек, присыпать сахаром и свернуть пирожок, защипнув края. В сковороде разогреть растительное масло, выложить пирожки и обжарить до золотистой корочки с обеих сторон.

Кутабы с бананами и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, яйцо — 1 шт., вода — 150 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 3–4 шт., бананы — 4 шт., сахар — 3–4 ст. л., крахмал — 6–7 ст. л., вода — 200 мл, масло сливочное — 1–2 ст. л.*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины и натереть на мелкой терке. Бананы измельчить. Соединить, добавить сахар, крахмал, масло и холодную воду. Перемешать, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, нагреть до кипения. Остудить до комнатной температуры.

Смешать все ингредиенты и вымесить тесто. Оно будет нежным и немного липким (если сильно прилипает, добавить муки). Тесто скатать в шар и оставить на 15–20 минут. Готовое тесто разделить на 3 части. Каждый кусочек тонко раскатать и с помощью блюдца вырезать круг. На одну половину каждого

круга положить по 1 ст. л. начинки. Накрыть начинку второй половиной круга. Соединить края. Сухую сковороду сильно разогреть, выложить кутабы и запечь на среднем огне до легкого подрумянивания, перевернуть и подрумянить вторую сторону. Готовые горячие кутабы смазать сливочным маслом.

Пирожки с тунцом арабские

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, молоко — 200 мл, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *тунец в собственном соку — 400 г, яйца (белок) — 4 шт., петрушка — 1 пучок, лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., чеснок — 1 зубчик, перец черный и красный острый молотый — по 1 щепотке, соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Мелко нарезанные лук, петрушку, чеснок, перец жарить на сливочном масле 15 минут на маленьком огне, посолить, добавить рыбу и хорошо перемешать.

Смешать муку с молоком и яйцом, посолить, при необходимости долить воды, вымешивать около 30 минут. Накрыть тесто салфеткой и оставить на полчаса. Затем разделить на 4 части, каждую очень тонко раскатать и нарезать полосками 25 × 10 сантиметров.

Выложить начинку на каждую полоску теста в уголке. Сверху вылить сырой белок, сложить треугольником одну сторону, затем другую, а потом еще раз сложить треугольником. Жарить пирожки в растительном масле, пока они слегка не зарумянятся.

Пирожки с яблоками, бананами и орехами

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, молоко — 200 мл, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 5 ст. л., разрыхлитель — 1 ч. л.*

Для начинки: *яблоко — 1 шт., бананы — 2 шт., грецкий орех (ядра) — 200 г, сахар — ½ стакана, корица — 1 ч. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоко очистить от кожицы и сердцевины, мелко нарезать, выложить в кастрюлю и оставить, чтобы дало сок. Довести до кипения, уменьшить нагрев и тушить при слабом кипении 20 минут. Добавить к яблоку сахар, мелко нарезанные бананы и

тушить еще 20 минут. Добавить корицу, снять с огня и остудить. Добавить измельченные ядра грецких орехов, перемешать.

Смешать муку, сахар, разрыхлитель, натертый замороженный маргарин и перетереть все в мелкую крошку. Взбить яйца с молоком, добавить к мучной крошке, вымешивать, пока тесто не станет эластичным и не начнет отставать от посуды. Накрыть пищевой пленкой и поставить на 2 часа в холодильник. Готовое тесто разделить на 25 кусочков, раскатать кружочки, разложить начинку и соединить края.

Жарить пирожки в хорошо разогретом масле, периодически переворачивая, до золотистой корочки.

Пирожки с фруктовой начинкой

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, кефир — 300 мл, яйцо — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 5 ч. л., сода — 1 ч. л., морская соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 3 шт., персики — 1 шт., курага — 20 шт., изюм — 70 г, масло сливочное — 50 г, мед — 2 ст. л., лимонный сок — 2 ст. л., ванилин — ½ ч. л., корица — 2 щепотки*

Для обжаривания: *масло растительное*

Курагу измельчить. Яблоки очистить, нарезать, полить лимонным соком и перемешать. Растопить кусочек сливочного масла и немного обжарить яблоки. Очистить и нарезать персики, добавить к яблокам. Всыпать горсть изюма, добавить мед с корицей и ванилином. Начинку подержать на огне и остудить.

Яйцо вбить в кефир, добавить масло, соду, сахар (количество зависит от кефира), соль и взбить. Муку просеять и частями добавить в тесто. Оно должно получиться пышным и мягким. Дать тесту немного отдохнуть, разрезать на равные части и раскатать кружочки. Выложить начинку и соединить края. Жарить в растительном масле с обеих сторон до зарумянивания.

Печеные изделия из слоеного бездрожжевого теста

Бурекасы с говядиной

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *фарш говяжий — 500 г, лук репчатый — 1 шт., яйца — 2 шт., чеснок — 2 зубчика, сухари панировочные — 2–3 ст. л., куркума — 1 ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Фарш, лук и чеснок пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, перец, куркуму, перемешать, всыпать сухари и снова перемешать.

Слоеное тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадраты. На каждый квадрат выложить 1 ст. л. начинки и соединить края, сформовав треугольник. Противень застелить пергаментом, выложить бурекасы на некотором расстоянии друг от друга, смазать взбитым яйцом с солью и молотым черным перцем, по желанию посыпать кунжутом. Духовку разогреть до 200 ˚С и выпекать бурекасы до золотистого цвета 30–35 минут.

Пирожки с мясом в вишневом соусе

Для теста: *мука пшеничная — 1 стакан, масло сливочное — 70 г, соль — ¼ ч. л., вода*

Для начинки: *свиная вырезка — 500 г, грибы — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. л., сыр камамбер — 170 г*

Для соуса: *вишни без косточек консервированные — 1¼ стакана, бренди вишневый — 100 мл, сок вишневый — 3 ст. л., сок лимонный — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л.*

Мясо разрезать на 4 куска. Растопить половину нормы сливочного масла в сотейнике и обжарить мясо. Добавить оставшееся масло и мелко нарезанные вареные грибы. Тушить на небольшом огне, пока не испарится вся жидкость.

Для соуса отварить на слабом огне вишню в вишневом бренди до мягкости. Добавить лимонный и вишневый сок и сахар. Варить, пока смесь не загустеет.

Муку порубить с 2 ст. л. сливочного масла. Посолить и

добавить столько воды, чтобы получилось крутое тесто. Обминать его в течение 5 минут. Раскатать в пласт толщиной 1 см. Выложить на одну треть раскатанного пласта оставшееся масло и свернуть пласт втрое. Накрыть салфеткой и поставить на 1 час в холодильник. Снова раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, сложить, накрыть и поставить в холодильник. Повторить эту процедуру 6–8 раз. Готовое тесто накрыть салфеткой и положить в холодильник на 1 час.

Раскатать тесто в квадратный тонкий пласт и разрезать на 4 части. Выложить на каждую часть мясо с грибами и сыр. Завернуть края вокруг начинки и тщательно соединить. Выпекать в разогретой до 190 °C духовке 35–40 минут. Перед подачей полить пирожки соусом.

Пирожки с телятиной и шампиньонами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *говяжья вырезка — 500 г, шампиньоны — 400 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 100 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Вырезку нарезать средними кубиками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в растительном масле. Шампиньоны измельчить в блендере, обжарить в растительном масле, добавив мелко нарубленный лук.

Слоеное тесто разморозить, раскатать и нарезать одинаковыми квадратиками. На каждый выложить 1 ст. л. начинки, сверху положить кусочек жареного мяса. Свернуть тесто конвертиком, выложить на противень, застеленный пергаментом. Выпекать 20–25 минут при температуре 200 °C.

Пирожки с мясом и грибами открытые

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *свинина — 500 г, сыр сливочный — 200 г, сыр твердый — 100 г, шампиньоны — 400 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 70 г, специи, перец и соль — по вкусу*

Мясо, лук и грибы хорошо обжарить до выпаривания жидкости, добавить сливочный сыр и тушить 15–20 минут. В конце всыпать соль, перец, специи по вкусу. Положить кусочек сливочного масла. Остудить.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадраты. Выложить на каждый ложку начинки, пластинку твердого сыра и кусочек сливочного масла. Соединить края в виде мешочка (но не до конца) и выложить на застеленный пергаментом противень, смазанный маслом. Выпекать 25–30 минут в разогретой до 200 °С духовке.

Пирожки с мясом и баклажанами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *фарш говяжий — 200 г, лук репчатый — 1 шт., баклажан — 1 шт., перец болгарский — 1 шт., сухари панировочные — ½ стакана, масло растительное — 1–2 ст. л., соус табаско — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Баклажан вымыть, завернуть в фольгу и запекать в разогретой до 250 °С духовке 40–45 минут. Остудить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Запеченный в духовке болгарский перец горячим переложить в полиэтиленовый пакет, после остывания очистить от кожицы и мелко нарезать. На сковороде разогреть масло и слегка поджарить нарезанный лук, через 5 минут добавить фарш и жарить, помешивая, еще несколько минут. Добавить баклажан, 1 ст. л. соуса табаско, соль, черный перец и жарить все вместе, пока не выпарится жидкость. В практически остывшую начинку добавить панировочные сухари, перемешать.

Тесто разморозить, нарезать квадратиками, выложить начинку, соединить края и выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, швом вниз. Смазать взбитым яйцом и по желанию посыпать кунжутом. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут до золотистого цвета.

Кныши с мясом и картофелем

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *фарш смешанный (свинина и говядина) — 200 г, картофель — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., укроп и петрушка — 30 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Смешать фарш с мелко нарезанным луком, натертым на крупной терке картофелем и измельченной зеленью, посолить,

поперчить.

Тесто разморозить и разрезать на квадратики. У каждого квадратика сделать 4 надреза от углов к центру. На середину квадратика выложить начинку из фарша. Соединить края в виде пирамидки. Выложить кныши на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым желтком и выпекать в заранее разогретой до 180 ˚С духовке до золотистого цвета.

Пирожки с мясом и картофелем открытые

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *свинина — 300 г, картофель — 3 шт., масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 1–2 ст. л., огурец соленый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, пюрировать с добавлением сливочного масла. Мясо мелко нарезать, обжарить в растительном масле на сильном огне в течение 3 минут, посолить, поперчить. Лук нарезать полукольцами, добавить к мясу и тушить 10 минут под крышкой на среднем огне. Затем крышку снять и тушить на сильном огне до полного выпаривания влаги. Соленый огурец мелко нарезать.

Тесто разморозить, разрезать на 4 части. Каждую часть раскатать в прямоугольник. Вдоль коротких сторон сделать надрезы, не доходя до края. Выложить 1 ст. л. картофельного пюре и разровнять по поверхности. На картофель выложить мясо, затем — нарезанный соленый огурец. Завернуть поочередно с двух сторон, чтобы разрезы совпали посередине, соединить края и придать форму лодочки. Выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым желтком. Запекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15 минут.

Пирожки с мясом, рисом и болгарским перцем

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, масло сливочное — 200 г, вода — 80 мл, сок лимонный — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *говядина — 300 г, перец болгарский — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., рис длиннозерный — 2 ст. л., соус соевый — 2 ст. л., сахар — 1 ч. л., растительное масло*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Мясо пропустить через мясорубку. Рис сварить до готовности. Лук и болгарский перец мелко нарезать. В сковороду налить немного растительного масла, слегка обжарить лук, добавить болгарский перец, мясной фарш, соевый соус, сахар и обжарить. Добавить вареный рис и хорошо перемешать.

Замороженное масло натереть на мелкой терке, добавить муку и соль. Постепенно влить воду, смешанную с лимонным соком. Замесить тесто, завернуть в пищевую пленку и положить в морозильную камеру на 15–20 минут. Раскатать тесто в тонкий пласт, сложить вчетверо, снова раскатать в тонкий пласт, сложить 2 раза и раскатать. Так повторить 5 раз. Положить тесто в морозильную камеру на 15 минут.

Тесто раскатать в пласт и разрезать на одинаковые квадратики. На середину квадратиков выложить подготовленную начинку. Уголки квадратика соединить. Противень смазать растительным маслом, пирожки смазать яичным желтком и выпекать в разогретой до 180–190 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки с мясом и черемшой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *фарш смешанный (свинина и говядина) — 400 г, черемша — 1 большой пучок, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Черемшу промыть, мелко нарезать, посолить, слегка помять и смешать с фаршем. Фарш посолить и поперчить.

Тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадратики со стороной примерно 8 см. На середину каждого выложить начинку, соединить края, придавая пирожкам продолговатую форму. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать каждый взбитым яйцом и выпекать при 200 °С до подрумянивания 30 минут.

Пирожки с мясом и помидорами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе свиное — 300 г, помидоры — 350 г, лук репчатый — 200 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Лук и помидоры нарезать кружочками, Мясо нарезать медальонами диаметром 5–6 см и слегка отбить.

Тесто разморозить, раскатать пласт толщиной 3–4 мм и нарезать прямоугольниками. На каждый мясной медальон выложить кружочек лука, на лук — кружочек помидора, посолить и поперчить, соединить края и сформовать пирожок. Противень смазать растительным маслом или застелить пергаментом. Выложить пирожки, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 35–40 минут.

Самса ленивая

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *фарш куриный — 300 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Добавить в фарш лук, соль и перец, перемешать.

Тесто разморозить, раскатать, нарезать квадратиками. Выложить начинку, сложить самсу треугольником. Края соединить. Смазать желтком, по желанию посыпать кунжутом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 35–40 минут.

Самса с курицей

Для теста: *мука пшеничная — 2–3 стакана, вода — 200 мл, масло сливочное — 50 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *филе куриное — 300 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., соль, специи и зелень — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Мелко нарезать филе, лук, зелень и картофель. Все соединить, добавить соль и специи по вкусу, перемешать.

В воду добавить соль, масло и, помешивая, частями ввести муку. Замесить крутое тесто. Разделить тесто на 3 части и оставить при комнатной температуре в пакете на 15 минут. Каждую часть максимально тонко раскатать и смазать сливочным маслом. Пласты теста сложить друг на друга, свернуть в рулет, разрезать на равные части, накрыть пищевой пленкой и убрать в морозильную камеру на 15 минут. Раскатать кусочки теста в

квадраты, выложить начинку, свернуть треугольником и соединить края. Выложить самсу на противень, смазанный сливочным маслом, смазать яйцом, по желанию посыпать кунжутом и выпекать в разогретой до 180 °C духовке 30–35 минут.

Пирожки с курицей и картофелем на скорую руку

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе куриное — 200 г, картофель — 300 г, лук репчатый — 150 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Репчатый лук, куриное филе и очищенный сырой картофель мелко нарезать. Посолить, поперчить, перемешать.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратиками 10 × 10 см, на каждый выложить начинку и сформовать пирожки. Противень застелить пергаментом или смазать маслом. Выложить пирожки, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 180 °C духовку. Выпекать до золотистого цвета около 20–30 минут.

Пирожки с курицей и яйцами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе куриное — 1 шт., яйца — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль и специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Филе отварить и мелко нарезать. Яйца отварить и нарубить. Нарезать и обжарить в сливочном масле лук. Все смешать, посолить и поперчить.

Тесто разморозить, разрезать на треугольники среднего размера, выложить начинку, при необходимости добавить немного сливочного масла, сложить пополам и соединить края. Выложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 160–180 °C духовке 20–25 минут.

Пирожки с курицей и помидорами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *грудка куриная — 1 шт., помидоры — 2 шт., чеснок — 4 зубчика, масло оливковое — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *масло оливковое*

Вареную куриную грудку мелко нарезать, чеснок измельчить. Нарезать помидоры тонкими ломтиками. Посыпать каждый ломтик чесноком, солью и перцем, сбрызнуть оливковым маслом.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на 12 прямоугольников. На половину каждого выложить мясо, поверх мяса — помидоры с чесноком. Закрыть второй половиной, соединить края и смазать пирожки оливковым маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут.

Пирожки с индейкой карри и беконом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *филе индюшиное — 300 г, бекон варено-копченый — 3–4 ломтика, лук репчатый — 1 шт., сливки нежирные — 150 мл, масло оливковое — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., мука пшеничная — 1 ст. л., порошок карри — 2 ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Филе индейки нарезать крупными кусочками. Посолить, поперчить, посыпать карри и перемешать. В сковороде разогреть оливковое масло, на сильном огне обжарить куски индейки до румяной корочки. Закрыть сковороду крышкой и оставить до остывания. Обжарить на сухой сковороде мелко нарезанный бекон, добавить нарубленный лук, обжаривать до мягкости. Снять с огня, добавить 1 ст. л. муки, перемешать. Влить сливки или молоко. Снова поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения. Добавить сливочное масло. Остывшие куски индейки нарезать кубиками и добавить к луковой смеси. Перемешать, остудить.

Тесто разморозить, раскатать и вырезать 20 кружочков диаметром 8–9 см. На 10 кружочков выложить по 1 ст. л. начинки. У оставшихся кружочков смазать края белком, выложить их поверх начинки и аккуратно соединить. Пирожки выложить на смазанный маслом противень, смазать желтком и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут.

Пирожки с охотничьими колбасками, сыром и зеленью открытые

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *охотничьи колбаски — 8—10 шт., сыр твердый — 150 г, сметана — 3 ст. л., соль, перец черный молотый, укроп и петрушка — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сыр натереть на средней терке, колбаски нарезать, добавить сметану, измельченную зелень. Все смешать, посолить и поперчить.

Тесто разморозить, раскатать, нарезать прямоугольниками и на каждом сделать 4 надреза от углов к середине. Разложить начинку и соединить концы так, чтобы верх остался открытым. Выложить пирожки на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

Пирожки с копченостями

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 300 г

Для начинки: *копчености (охотничьи колбаски, грудинка, карбонад) — 300 г, сыр твердый — 100 г*

Для соуса: *майонез — 2 ст. л., сметана — 2 ст. л., чеснок — 2 зубчика, зелень — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо, прованские травы*

Майонез смешать со сметаной, добавить мелко нарубленную зелень и выдавить чеснок.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на квадратики. Копчености нарезать соломкой и выложить на тесто. Сверху положить немного соуса и ломтик сыра, соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень и смазать взбитым с добавлением прованских трав яйцом. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке до зарумянивания.

Пирожки с ветчиной, сыром и зеленью

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *ветчина — 400 г, сыр твердый — 200 г, лук зеленый — 1 пучок, укроп — 1 пучок*

Для смазывания: *растительное масло*

Зеленый лук и укроп мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Ветчину нарезать маленькими кусочками. Все смешать.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратиками. На середину каждого квадратика положить по 1 ст. л. начинки. Сложить квадратики по диагонали, чтобы получились треугольники, хорошо соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать растительным маслом и поставить в холодильник на 20 минут. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке до зарумянивания.

Пирожки с сардельками

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 300 г
Для начинки: *сардельки — 4 шт., сыр твердый — 100 г*
Для смазывания: *яйцо, прованские травы*

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на полоски шириной 3 см. На каждую полоску выложить кусочки сардельки и ломтик сыра. Закрыть начинку тестом и сформовать пирожок. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень и смазать взбитым с добавлением прованских трав яйцом. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке до зарумянивания.

Пирожки с рыбным филе и рисом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 800 г
Для начинки: *филе минтая — 200 г, филе тилапии — 200 г, рис — 100 г, укроп — 1 пучок, салат листовой — 2 листа, соль и перец белый молотый — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо*

Рыбное филе мелко нарубить. Укроп и салат мелко нарезать. Рыбное филе, вареный рис и зелень посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадратики со стороной 8 см. На середину каждого выложить начинку. Соединить края, придавая пирожкам форму конвертов. Выложить на противень, застеленный пергаментом, и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Пирожки с консервированным тунцом и сладким перцем

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *тунец в собственном соку — 150 г, перец красный сладкий — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., петрушка — ½ пучка, масло оливковое — 2 ст. л., соус чили сладкий — 1–2 ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сладкий перец запечь под грилем до обугливания кожицы, положить в полиэтиленовый пакет, закрыть и оставить на 20 минут. Снять с перца кожицу, удалить плодоножку, сок и семена. Перец мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить в оливковом масле до прозрачности. Петрушку мелко нарезать. Отцедить тунца от жидкости. К луку добавить красный перец, измельченного тунца, петрушку. Обжаривать 3 минуты. Добавить по вкусу сладкий соус чили. Посолить и поперчить. Остудить.

Тесто разморозить, раскатать, вырезать 9 кружочков диаметром 7 см. Выложить на половину каждого круга по 1–2 ч. л. начинки. Смазать края кружочков водой и соединить. Выложить пирожки на противень на расстоянии 5–7 см друг от друга, смазать взбитым яйцом. Выпекать 30 минут до золотистого состояния.

Пирожки со шпротами и помидорами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 300 г

Для начинки: *1 банка шпротов в масле, яйцо — 1 шт., помидоры — 2 шт., лук репчатый — 1 шт.*

Для смазывания: *яйцо*

Шпроты достать из банки, дать стечь лишнему жиру. Помидоры и лук репчатый мелко нарезать, смешать, посолить и поперчить.

Тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной 3–4 мм. Разрезать на квадратики. На каждый положить 1 рыбку и немного помидоров с луком. Закрыть второй половинкой теста. Выложить пирожки на противень, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Запекать в разогретой до 220–230 °С духовке 10–15 минут.

Пирожки с треской

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *треска (филе) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, масло сливочное, лимонный сок, сушеный укроп, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Филе трески нарезать кусочками, лук — полукольцами, добавить рубленый чеснок, соль, перец и лимонный сок по вкусу, посыпать сушеным укропом. Перемешать, слегка приминая.

Тесто разморозить, раскатать в пласт, нарезать одинаковыми квадратиками. На квадратики выложить начинку, сверху положить кусочек сливочного масла и соединить края, формуя треугольный пирожок. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Выпекать первые 10–15 минут при 180 °С, после повысить температуру до 200 °С и выпекать еще 10–15 минут до румяной корочки.

Пирожки с козьим сыром и пармезаном

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 300 г

Для начинки: *сыр козий мягкий — 50—100 г, петрушка и базилик — 1 пучок, грецкие орехи — небольшая горсть, чеснок — 1 зубчик, масло оливковое — 3–4 ст. л., сыр пармезан — 3 ст. л., соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Зелень (петрушку и базилик) мелко нарубить, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, измельченные грецкие орехи, натертый пармезан и оливковое масло. Перемешать.

Тесто разморозить, раскатать тонким пластом и разрезать на квадратики. На каждый выложить кусочек козьего сыра и 1 ст. л. начинки. Соединить края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать яйцом и посыпать пармезаном. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Пирожки с консервированным тунцом и яйцом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *тунец консервированный — 200 г, яйцо — 1 шт., лук зеленый — 50 г, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сварить яйцо вкрутую и нарезать кубиками. Зеленый лук мелко нарезать. Из банки с тунцом слить жидкость (жидкость сохранить). Рыбу размять вилкой, смешать с зеленым луком и яйцом. Приправить солью и черным перцем (если начинка сухая, долить немного жидкости от тунца).

Тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на квадраты со стороной 8 см. На середину каждого квадратика положить 1 ст. л. начинки и сформовать пирожки, сложив края треугольником или книжкой. Края пирожка прижать. Противень застелить бумагой для выпечки и переложить на него пирожки. Яйцо взбить и смазать пирожки. Поставить в разогретую духовку и выпекать при 200 ˚С примерно 25 минут.

Пирожки с козьим сыром и помидорами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *сыр козий средней мягкости — 200 г, орешки кедровые — 60–70 г, соус песто — 3 ст. л., соль морская и перец белый — по вкусу*

Для смазывания: *масло оливковое*

Тесто разморозить, раскатать тонкий пласт и разрезать на квадратики. На каждый положить 1 ч. л. соуса песто, ломтик помидора, сверху — кусочек сыра и кедровые орешки. Посыпать солью и молотым белым перцем. Соединить края, выложить на противень, застеленный пергаментом и смазанный маслом. Смазать оливковым маслом. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20–25 минут до золотистой корочки.

Пирожки с зеленым горошком и сыром

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *сыр мягкий — 250 г, горошек в стручках — 20 шт., лук зеленый — 2–3 перышка, сыр тертый — 50 г*

Для смазывания: *яйцо*

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики. На

середину каждого положить мягкий сыр. Горошек очистить и выложить на сыр. Посыпать начинку зеленым луком и тертым сыром. Сложить треугольником, хорошенько соединить края. Переложить пирожки на противень, застеленный смазанным маслом пергаментом, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать кунжутом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать до золотистого цвета.

Пирожки с сыром и салями закусочные

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *сыр твердый — 100 г, салями — 100 г, помидор — 1 шт., яйцо — 1 шт., маслины, специи — по вкусу*

Салями, сыр, помидор, очищенное вареное яйцо и маслины мелко нарезать и соединить. Добавить специи и зелень по вкусу.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на квадратики и разложить начинку. Соединить края, сформовать пирожки. Выпекать в духовке при 180 °С до образования золотистой корочки.

Спанакотиропита со шпинатом и сыром фета

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *сыр фета — 200 г, шпинат замороженный — 200 г, масло оливковое — 4 ст. л., яйца — 4 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 1 зубчик, петрушка, укроп и зеленый лук — по вкусу*

Разморозить, обсушить и нарезать шпинат. В оливковом масле обжарить нарезанный лук до золотистого цвета. Яйца взбить и тщательно перемешать с фетой. Добавить обжаренный лук, оливковое масло, мелко нарубленную зелень и чеснок.

Тесто разморозить, тонко раскатать и нарезать квадратики шириной 10–12 см. Выложить на каждый по 2 ст. л. начинки, свернуть треугольником, соединить края, выложить на противень, застеленный пергаментом, и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 20–25 минут.

Пирожки-рулетики с ветчиной и сыром

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *ветчина — 200 г, сыр твердый — 150 г, майонез — 1–2 ст. л., чеснок — 1 зубчик, зелень (укроп, петрушка, базилик)*

Для смазывания: *яйцо*

Нарезать тонкими ломтиками ветчину и сыр. Мелко нарезать зелень и чеснок, смешать с майонезом.

Тесто разморозить, раскатать прямоугольник размером 30 × 45 см и намазать майонезом с зеленью, отступив 3–5 см от края. Разложить ветчину и сыр, свернуть рулет так, чтобы не смазанный край оказался снаружи. Его нужно смочить водой, чтобы плотно запечатать рулет. Разрезать рулет на кусочки шириной 4–6 см, выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом, по желанию посыпать маком или кунжутом. Выпекать в духовке при 180 °C в течение 20–25 минут.

Пирожки с тыквой и луком

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 180 г, яйцо — 1 шт., вода — 60 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *тыква — 600 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 20 г, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Тыкву нарезать мелкими кубиками, лук измельчить и обжарить. Тыкву посолить и поперчить по вкусу, добавить обжаренный лук, перемешать.

Просеять муку, выложить на нее охлажденное масло и хорошенько порубить ножом, добавить яйцо, воду и соль, быстро замесить тесто и убрать на холод. Готовое тесто раскатать и нарезать квадратики, на каждый положить начинку и кубик сливочного масла, соединить треугольником. Выложить на смазанный маслом противень и смазать желтком. Выпекать в заранее разогретой до 180 °C духовке 25–30 минут.

Пирожки с сыром и брокколи

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *сыр мягкий — 200 г, ветчина — 200 г, брокколи — 200 г*

Для смазывания: *яйцо*

Брокколи разобрать на соцветия и приготовить на пару. Сыр, нарезанную ветчину и брокколи смешать.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на прямоугольники. На одну половину выложить начинку, второй половиной накрыть и соединить края. Смазать пирожки взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20–25 минут.

Пирожки с дыней и сыром

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г
Для начинки: *дыня — 100 г, сыр адыгейский — 4 ломтика*
Для смазывания: *яйцо (желток)*

Тесто разморозить, слегка раскатать, разрезать на прямоугольники. На край прямоугольника положить ломтик сыра, сверху нарезанную кубиками дыню. Накрыть второй половинкой и хорошо соединить края. Выложить на застеленный пергаментом и смазанный маслом противень, смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 15–20 минут.

Пирожки с брюссельской капустой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *капуста брюссельская — 500 г, масло растительное — 2 ст. л., соль, перец черный молотый — по вкусу*
Для смазывания: *яйцо*

Капусту, если замороженная, разморозить, кочанчики разрезать пополам.

Тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной примерно 3 мм. Стаканом вырезать кружочки диаметром 7 см. На середину каждого положить половинку кочанчика капусты, сбрызнуть растительным маслом, слегка посолить, поперчить и соединить края, придав форму пирожка. Выложить пирожки на противень, смазанный маслом. Смазать пирожки взбитым яйцом. Выпекать в духовке при температуре 180 ˚С до готовности.

Пирожки с квашеной капустой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *капуста квашеная — 500 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 30 мл, соль и специи — по вкусу*

Проварить капусту в течение 1 часа, откинуть на дуршлаг, отжать. Лук мелко нарубить. В сковороде разогреть масло, всыпать лук и тушить, помешивая, до мягкости. Добавить капусту, перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики. На каждый выложить ложку начинки и соединить края так, чтобы получились рулетики. Смазать взбитым яйцом, выложить на противень и выпекать 20–25 минут при 210 °C до золотистого цвета.

Пирожки с капустой и луком

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *капуста — 300 г, лук репчатый — 150 г, яйцо — 1 шт., соль, масло растительное*

Для смазывания: *яйцо*

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Капусту нарезать, добавить к луку, посолить и поперчить. Тушить, пока капуста не станет мягкой, добавить сырое яйцо и хорошо перемешать.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратиками (примерно 10 × 10 см), на каждый квадратик выложить начинку и сформовать пирожки. Противень застелить пергаментом или смазать маслом. Выложить пирожки, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 180 °C духовку. Выпекать до золотистого цвета около 15–20 минут.

Пирожки с квашеной капустой и колбасой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *капуста квашеная — 500 г, колбаса копченая — 160 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу, растительное масло*

Для смазывания: *яйцо*

Капусту залить водой и варить 1 час, откинуть на дуршлаг и тщательно отжать. Лук мелко нарезать и, периодически помешивая, обжарить в растительном масле. Колбасу нарезать

кусочками, добавить к луку и жарить, помешивая, до легкой золотистости лука. Смешать с капустой, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто разморозить, нарезать одинаковыми квадратиками, на каждый выложить начинку из квашеной капусты и колбасы. Сложить тесто треугольником и соединить края. Противень сбрызнуть водой, выложить на него пирожки, смазать взбитым яйцом и поставить в духовку, разогретую до 210 °С, на 20–25 минут.

Ватрушки с кабачком

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *кабачок — 1 шт., помидор — 1 шт., укроп и петрушка — 3 ст. л., сметана, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Тесто разморозить, слегка раскатать, разрезать на прямоугольники. На середину каждого прямоугольника выложить ломтик кабачка, смазать его сметаной, посолить и поперчить по вкусу. Соединить края по кругу, оставив середину открытой. Положить сверху кусочек помидора, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью. Выложить на противень и выпекать в нагретой до 200 °С духовке 12–15 минут.

Пирожки с морковью и яйцами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *яйца — 4 шт., морковь — 2 шт., укроп — 1 пучок, майонез — 2 ст. л., масло сливочное*

Морковь мелко нарезать и спассеровать в сливочном масле. Вареные яйца нарезать кубиками. Зелень укропа измельчить. Соединить яйца, зелень, морковь и майонез, перемешать.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики. На середину каждого выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть конвертиком. Противень выстелить пергаментной бумагой, выложить пирожки и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут.

Пирожки с лесными грибами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 300 г, пиво светлое — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *грибы лесные (варено-мороженые) — 400 г, лук репчатый — 1 шт., растительное масло, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Грибы обжарить в растительном масле с нарезанным на мелкие кубики луком на среднем огне, посолить по вкусу, остудить и пропустить через мясорубку.

Из маргарина, пива и муки, немного посолив, замесить эластичное и тугое тесто. Обернуть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30 минут. Готовое тесто достать из холодильника и раскатать. Вырезать кружочки желаемого размера. На каждый выложить начинку, соединить края и сформовать пирожок. Противень смазать растительным маслом, выложить пирожки швом вниз. Желток взбить и смазать верх пирожков. Поставить в разогретую до 200 °C духовку и выпекать до зарумянивания.

Пирожки с сушеными грибами

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *грибы сушеные — 150 г, лук репчатый — 3 шт., масло сливочное — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Сушеные грибы залить водой и оставить на ночь. Репчатый лук мелко нарезать и спассеровать в масле. Грибы мелко нарезать, добавить к луку и жарить до готовности. В конце добавить 1 ст. л. топленого сливочного масла, перемешать, посолить, поперчить и остудить.

Тесто разморозить, раскатать и нарезать квадратики размером 10 × 10 см. На каждый квадратик выложить 1 ст. л. начинки, свернуть в виде конвертика и соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень и поставить в разогретую до 200 °C духовку. Выпекать 15–20 минут.

Пирожки с шампиньонами и шпинатом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *шампиньоны — 6 крупных шляпок, шампиньоны целые — 200 г, лук репчатый — 2 шт., шпинат свежий — 200 г,*

чеснок — 4 зубчика, масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., сыр — 50 г, орехи кедровые — 2 ст. л., сухари панировочные — 1 ст. л., уксус бальзамический — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Шляпки грибов очистить, аккуратно вырезать ножку, удалить внутренние пластины. Остальные грибы и лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс. Половину нормы лука и чеснока обжаривать в растительном масле около 1 минуты, добавить промытый шпинат. Как только он станет мягким, добавить бальзамический уксус, уменьшить огонь и жарить 30–40 секунд. Снять с огня и остудить. На сливочном масле обжарить остальной лук и чеснок, добавить грибы и жарить, пока не выпарится влага. Смешать грибы, шпинат, тертый сыр, кедровые орешки, соль, перец. Всыпать 1 ложку панировочных сухарей, они впитают излишнюю влагу.

Тесто разморозить, раскатать, разделить на одинаковые квадратики. Шляпки шампиньонов наполнить начинкой и выложить на тесто начинкой вниз. Края теста смазать яичным желтком и соединить. Сформовать круглые пирожки, выложить их на противень, застеленный бумагой, и смазать желтком. Выпекать 25–30 минут при температуре 190 °C до золотистого цвета.

Пирожки с творогом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *творог — 200 г, изюм — 25 г, сахар — 40 г, яйцо — 1 шт.*

Изюм залить кипятком на 10 минут. Соединить творог, сахар, изюм и яйцо, тщательно перемешать.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики шириной с ладонь. На середину каждого положить начинку, сложить треугольником. Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, поставить в духовку, разогретую до 200 °C, на 20 минут.

Пирожки с творогом и изюмом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *творог — 500 г, сахар коричневый — 3–4 ст. л.,*

ванилин — 1/3 ч. л., яйца — 2 шт., сметана — 4 ст. л., изюм без косточек

Для смазывания: *яйцо*

Смешать творог, яйца, коричневый сахар, сметану, ванилин и распаренный изюм.

Тесто разморозить, разделить на 2 части, раскатать каждую в прямоугольник, распределить по тесту начинку, немного не доходя до краев. Свернуть рулетом, соединить края и положить швом вниз. Нарезать кусочками 3–4 см шириной. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать до золотистого цвета в разогретой до 200 °C духовке 15–20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с тыквой и лимоном

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *тыква — 150–200 г, лимон — 1 шт., сахар*

Для смазывания: *яйцо*

Тыкву очистить, натереть на крупной терке. Лимон очистить от цедры, нарезать тонкими ломтиками.

Тесто разморозить, разделить на 12 частей, раскатать кружочки. На каждый выложить горсть натертой тыквы, насыпать 1 ч. л. без горки сахара и положить ломтик лимона. Края соединить, чтобы получились треугольники. Выложить на противень, застеленный пергаментом, и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке 20 минут.

Пирожки с яблоками и клюквенным джемом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 800 г

Для начинки: *клюквенный джем — 100 г, яблоки — 5 шт., сахар — 100 г, масло сливочное — 20 г, лимонный сок — 2 ст. л., мед — 1 ст. л., корица — ½ ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Яблоки очистить, нарезать небольшими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Разогреть на сковороде сливочное масло, добавить мед и сахар, перемешать. Добавить яблоки, посыпать корицей и готовить на малом огне, помешивая, пока яблоки не

станут мягкими (5–7 минут). Остудить.

Тесто разморозить, разрезать на квадратики. На каждый выложить по 1 ч. л. клюквенного джема и по 1 ст. л. яблочной начинки. Соединить 2 противоположных угла, смазав взбитым яйцом для лучшего склеивания. Вторую пару противоположных углов квадрата просто завернуть на начинку. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом и смазанный маслом, смазать взбитым яйцом и поставить в разогретую до 200 °C духовку на 15–20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с творогом и сливами

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, масло сливочное — 100 г, вода — 70 мл, сахар — 2 ч. л., яйца (желток) — 2 шт., ванилин — 1 пакетик, лимонный сок — ½ ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *творог — 200 г, сахар — 1 ст. л., крахмал — 1 ч. л., корица — ½ ч. л., сливы без косточек — 6 шт., яйцо (белок) — 1 шт.*

Для смазывания: *яйцо (желток)— 1 шт.*

Творог протереть через сито, добавить яичный белок, сахар, корицу и крахмал. Вымешать творожную массу до однородного состояния. Добавить мелко нарезанные сливы и перемешать.

Натереть холодное сливочное масло на крупной терке. Добавить 180 г просеянной муки, сахар, ванилин и перетереть все в крошку. Смешать 1 желток с холодной водой, солью, лимонным соком. Добавить к перетертой крошке, перемешать. По 1 ст. л. добавлять оставшуюся просеянную муку. Замесить гладкое тесто, мягкое, как пластилин, и достаточно липкое. Собрать его в шар, положить в полиэтиленовый пакет и отправить в холодильник на 30 минут. Готовое тесто раскатать толщиной в полсантиметра и вырезать кружочки. Смазать край каждого взбитым белком и выложить начинку. Сложить кружочек пополам и соединить края. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом и смазанный маслом. Выпекать в хорошо разогретой до 190 °C духовке 20 минут. Смазать взбитым желтком и выпекать еще 3–5 минут.

Слойки с вишневым конфитюром

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 300 г

Для начинки: *вишня без косточек — 300 г, сахар — 100–150 г,*

крахмал — 2 ст. л., ванилин — 5 г

Для смазывания: *яйцо*

Вишню выложить в сотейник, добавить сахар (замороженную вишню размораживать не нужно). Немного нагреть, когда отделится жидкость — добавить крахмал. Варить, периодически помешивая, до загустения. Добавить ванилин, перемешать.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на одинаковые квадратики. На каждый выложить начинку, сложить пополам и соединить края. Выложить слойки на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 200–220 °C духовке до готовности 20–25 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Слойки с клубничным джемом

Для теста: *мука пшеничная — 185 г, масло сливочное — 100 г, вода — 2 ст. л., сахарная пудра — 30 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *клубника — 200 г, сахар — 3 ст. л., вода — 2 ст. л., кукурузный крахмал — 2 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Смешать крахмал и воду, поставить в холодильник. Нарезанную клубнику выложить в сковороду и размять, не превращая в кашу. Добавить сахар и дать ему полностью раствориться. Ввести разведенный кукурузный крахмал, кипятить 5 минут. Остудить.

Смешать муку, сахарную пудру и щепотку соли. Добавить нарезанное кубиками замороженное масло и растереть руками в мелкую крошку. Добавить 2 ст. л. воды и сформовать из теста шар. Обернуть его пленкой и положить в холодильник на 2 часа. Раскатать готовое тесто в тонкий пласт и нарезать прямоугольниками. На половину каждого выложить начинку и закрыть другой половиной. Прижать края и смазать слойки взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке до готовности 20–25 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и щавелем

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 400 г

Для начинки: *яблоки — 4 шт., щавель — 1 пучок, сахар — 100 г, крахмал — 1½ ч. л., корица — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Листья щавеля нарезать тонкими полосками, смешать с крахмалом и сахаром. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики. На угол каждого выложить нарезанные яблоки и присыпать корицей, сверху выложить щавелевую начинку, сложить треугольниками и хорошо соединить края. Выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности 15–20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки-конвертики с яблоками

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 300 г

Для начинки: *яблоко кислое — 1 шт., масса марципановая — 30 г, орехи лесные — 30 г, корица с сахаром — 4 ч. л., изюм — 30 г*

Для смазывания: *яйцо*

Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и разрезать на 8 частей. Марципановую массу нарезать кубиками. Лесные орехи крупно нарубить. Изюм размочить и обсушить.

Тесто разморозить, раскатать в пласт размером 40 × 20 см. Разрезать тесто на 8 квадратиков 10 × 10 см. На середину каждого положить по кусочку яблока и марципановый кубик. Сверху посыпать изюмом, орехами и корицей с сахаром. Углы квадрата приподнять и закрепить над начинкой, края соединить. Противень смочить холодной водой. Конвертики выложить на противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 20–30 минут до образования золотистой корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с клубникой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *клубника — 500 г, сахар — 100 г, крахмал — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на квадратики. Клубнику нарезать кусочками, пересыпать сахаром, выложить на

тесто, сверху присыпать крахмалом. Соединить края, сформовать треугольные пирожки, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 12–15 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Конвертики с клубничным джемом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 200 г
Для начинки: *джем клубничный готовый*
Для смазывания: *яйцо*

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на одинаковые квадратики. На каждый квадратик выложить начинку, соединить края, придавая пирожкам форму конвертиков. Выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200–220 °С духовке до готовности. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с грецкими орехами и медом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *грецкие орехи молотые, мед*
Для смазывания: *яйцо*

Орехи и мед смешать с пропорции 1:1.

Тесто разморозить, раскатать, разрезать на небольшие квадратики, выложить на каждый чуть меньше 1 ч. л. начинки, свернуть треугольником и соединить края. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 190–200 °С духовке 15 минут до зарумянивания. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки-лодочки с яблоками и брусникой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 350 г
Для начинки: *яблоко кисло-сладкое — 1 шт., брусника — 4 ч. л., корица молотая, сахар*

Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину и разрезать на 8 частей.

Тесто разморозить, раскатать в пласт размером 40 × 20 см. Разрезать тесто на 8 квадратиков 10 × 10 см. На середину

каждого квадратика положить по ½ ч. л. протертой с сахаром брусники. Свернуть квадраты лодочкой, в углубление каждой положить дольку яблока и посыпать корицей. Выпекать на решетке в разогретой до 200 °C духовке 6–8 минут до образования золотистой корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с крыжовником и сахаром

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *крыжовник — 400 г, сахар — 6 ст. л.*
Для смазывания: *яйцо*

Крыжовник вымыть, обрезать хвостики, обсушить и перемешать с сахаром.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на 12 квадратиков. От края, не доходя до середины, сделать надрезы шириной 2 см. Квадратики выложить на застеленный пергаментом противень. На середину каждого выложить начинку, нарезанные ленты переплести и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 180–200 °C духовке 15–20 минут до румяной корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с тыквой и медом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г
Для начинки: *тыква — 500 г, мед — 50 г*
Для смазывания: *яйцо*

Тыкву нарезать небольшими кусочками, смешать с медом, выложить на противень, застеленный промасленным пергаментом, и отправить в духовку на 20 минут.

Тесто разморозить, раскатать до толщины примерно 1 см и нарезать квадратиками. Выложить начинку на середину квадратов. Сложить каждый квадратик треугольником и соединить края. Переложить пирожки на лист пергамента, наколоть вилкой, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке до румяной корочки. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с изюмом и курагой

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 250 г

Для начинки: *молоко — ¼ стакана, сыр «Домашний» — ¾ стакана, мягкая курага — ½ стакана, светлый изюм без косточек — ½ стакана, очищенные грецкие орехи — 4 ст. л., тертая апельсиновая цедра — 1 ст. л., сахарная пудра — 1 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Измельчить орехи и курагу, смешать с цедрой, сыром, молоком и изюмом.

Тесто разморозить, раскатать тонкий пласт и разрезать на 4 прямоугольника, выложить на середину каждого начинку и сложить в виде конверта. Чтобы пласт не пузырился, проколоть его в нескольких местах вилкой. Каждый пирожок смазать яичным желтком. Выложить конвертики на застеленный пергаментом противень, предварительно посыпанный мукой. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке 15–20 минут. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с вишней, как в «McDonald's»

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *вишня — 300 г, крахмал — 2 ст. л., сахар — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо — 1 шт. + белок*

Из вишни удалить косточки, засыпать сахаром по вкусу, оставить на 30 минут, смешать с крахмалом и прогреть, но не кипятить. Остудить.

Тесто разморозить, тонко раскатать, смазать белком, разрезать на прямоугольники, выложить начинку, соединить края. Пирожки выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать 20–25 минут до румяной корочки.

Пирожки с вишней и шоколадом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *вишня свежая — 400 г, сахар — 1 ст. л., крахмал — 1 ст. л., шоколад черный — 60 г*

Для смазывания: *яйцо*

Вишни нарезать и смешать с сахаром. Добавить крахмал и перемешать, чтобы он равномерно покрыл кусочки ягод. Хорошо

охладить начинку.

Тесто разморозить, раскатать и разрезать на 10 прямоугольников. На середину пяти прямоугольников выложить начинку, оставляя 1 см по краям. Поверх начинки выложить по ломтику шоколада. Смочить края водой, накрыть заготовку с начинкой прямоугольником теста и хорошо соединить края. На каждом пирожке сделать несколько проколов. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым яйцом и запекать в нагретой до 200 °C духовке 25–30 минут.

Жареные изделия из слоеного бездрожжевого теста

Трубочки хрустящие с мясом

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *фарш говяжий — 350 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, масло оливковое — 50 мл, паприка, корица, кумин (зира), соль морская — по вкусу*

Для обжаривания: *масло оливковое*

Фарш обжарить на оливковом масле, переложить в миску. В той же сковороде обжарить мелко нарезанные лук и чеснок. Добавить паприку, корицу, кумин и соль. Жарить, помешивая, еще 2–3 минуты. Добавить фарш, готовить еще 10 минут. Остудить.

Тесто разморозить, тонко раскатать и разделить на 8 квадратиков размером 10 × 10 см. На середину выложить начинку, свернуть в трубочку, соединить края. Разогреть на сковороде немного оливкового масла и обжарить трубочки с обеих сторон до золотистого цвета.

Чебуреки слоеные

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 1 кг

Для начинки: *фарш говяжий или свиной — 500 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 50 г, чеснок — 5 зубчиков, соль, перец черный молотый, специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук измельчить, смешать с фаршем, посолить, поперчить, добавить рубленый чеснок и специи.

Тесто разморозить, разделить на части, раскатать круги. Положить фарш и кусочек сливочного масла на одну половину круга, накрыть второй половиной и соединить края. Обжарить чебуреки в раскаленном растительном масле с обеих сторон до румяной корочки.

Брики с бараниной

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 450 г

Для начинки: *баранина молодая — 250 г, лук репчатый — 2 шт., пармезан — 2 ст. л., яйца — 4 шт., масло сливочное — 3 ст. л., кинза и розмарин — по 2 веточки, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло оливковое*

Мясо мелко нарубить. Лук очистить и измельчить. Зелень промыть и мелко нарубить. Обжарить лук на сливочном масле 2–3 минуты до прозрачности. Добавить баранину и жарить, помешивая, 7–8 минут, пока фарш не станет рассыпчатым. Снять с огня, посолить, поперчить, добавить зелень и тертый сыр, перемешать.

Тесто разморозить, очень тонко раскатать, чтобы получилось 4 пласта размером 15 × 15 см, смазать оливковым маслом с обеих сторон, сложить пополам по диагонали и вновь развернуть. На одну половину каждого пласта положить четверть начинки, сделать в ней углубление и вбить яйцо. Накрыть другой половиной, хорошо соединить края. Подрумянить пирожки в кипящем масле по 5 минут с каждой стороны.

Пирожки с бараниной

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *баранина — 200 г, лук репчатый — 1 шт., перец красный молотый — ½ ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Баранину отварить и пропустить через мясорубку. Лук нашинковать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить мясо, перец и жарить еще 3–5 минут.

Тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт. Стаканом вырезать кружочки, на каждый положить 1 ст. л. фарша. Соединить края, сформовать пирожки и уложить на сковороду швом вниз на расстоянии 2–3 см друг от друга. Жарить в кипящем масле 10–15 минут.

Пирожки с бараниной и картофелем

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *баранина — 100 г, картофель — 200 г, яйца — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., молоко (или простокваша) —*

100 мл, зелень петрушки и укропа — 2 ст. л., перец красный молотый — ½ ч. л., соль — по вкусу

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить, добавить молоко, 1 яйцо и приготовить пюре. Лук нашинковать, обжарить в растительном масле. Вареную баранину пропустить через мясорубку, смешать с луком, перцем, солью, рубленой зеленью. Соединить мясо и картофель, яйцо, тщательно перемешать.

Тесто разморозить, раскатать тонкий пласт, разрезать на равные квадратики и выложить фарш. Сформовать треугольные пирожки, края хорошо прижать или завернуть косичкой. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, опустить изделия и жарить до золотисто-коричневого цвета.

Пирожки с вареньем

Тесто слоеное бездрожжевое (готовое) — 500 г

Для начинки: *варенье густое — 300 г, крахмал — при необходимости*

Для обжаривания: *масло растительное*

Если варенье недостаточно густое, добавить в него немного крахмала.

Тесто разморозить, тонко раскатать, разрезать на небольшие одинаковые квадраты. Выложить на середину каждого немного начинки, хорошо соединить углы. Обжарить пирожки в разогретом растительном масле с двух сторон.

Печеные изделия из постного теста

Пирожки с рыбой и картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, вода — 300 мл, дрожжи — 30 г, сахар — 100 г, масло растительное — 100 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *филе рыбное — 500 г, лук репчатый — 1 шт., картофель — 3 шт., масло растительное — 3 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *заварка чайная крепкая*

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, нарезать кусочками. Нарезанное рыбное филе и лук обжарить. Все смешать, посолить, поперчить.

Развести дрожжи в полутора стаканах теплой воды, добавить 200 г муки, перемешать и поставить опару в теплое место на 2–3 часа. Растительное масло растереть с сахаром, влить в опару, перемешать, добавить остаток муки, посолить, оставить на полтора часа для брожения. Готовое тесто слегка обмять и разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края и сформовать пирожок. Переложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать крепким чаем и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20–25 минут.

Пирожки с пшенной кашей и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, масло растительное — 100 мл, вода — 100 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *пшено — 300 г, шампиньоны — 150 г, лук репчатый — 1 шт., соль — по вкусу*

Пшено отварить. Лук и грибы измельчить и обжарить. Смешать зажарку с кашей, посолить и остудить.

Воду смешать с маслом, добавить немного соли и муки. Замесить тесто и оставить на 30 минут, прикрыв салфеткой.

Разделить тесто на 14 одинаковых кусочков, каждый тонко раскатать в прямоугольник. Выложить начинку, сложить края конвертиком и свернуть пирожок в рулет. Выпекать 20 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

Пирожки с рисом, грибами и болгарским перцем

Для теста: *мука пшеничная — 450 г, вода — 300 мл, дрожжи свежие — 30 г, сахар — 100 г, масло растительное — 100 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *рис — ½ стакана, грибы — 500 г, лук репчатый — 1 шт., перец болгарский красный — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *заварка чайная крепкая*

Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Грибы обжарить с луком. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкой соломкой. Все смешать, посолить, поперчить.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить 200 г муки, перемешать и поставить опару в теплое место на 2–3 часа. Растительное масло растереть с сахаром, влить в опару, перемешать, добавить остаток муки, посолить, оставить на полтора часа для брожения. Готовое тесто слегка обмять и разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края и сформовать пирожок. Переложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать крепким чаем и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 20–25 минут.

Пирожки с рисом и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, вода — 280 мл, дрожжи сухие — 10 г, масло оливковое — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *рис — 100 г, грибы — 500 г, лук репчатый — 200 г, масло оливковое — 3 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

В подсоленной воде отварить рис до готовности и откинуть на сито. В сухой сковороде стушить нарезанные грибы до выпаривания влаги. Добавить нарезанный лук, масло и слегка обжарить. Соединить с рисом, посолить, поперчить, перемешать и снять с огня.

В теплой воде развести дрожжи, сахар и соль. Подсыпая муку, замесить тесто. Подмешать оливковое масло и вымесить

окончательно. Поставить тесто в теплое место. Готовое тесто обмять и разделить на 10 кусочков. Каждый разделить на две неравные части. Раскатать кружочки — большой и маленький. На больший выложить начинку, маленьким прикрыть, подтянуть края и соединить. Переложить пирожки на лист, прикрыть салфеткой и оставить на 20 минут для расстойки. Верх пирожков смазать холодной водой. Выпекать в духовке примерно 40 минут при 180 °С.

Шаньги с гречкой и грибами

Для теста: *мука пшеничная — 350–400 г, вода — 250 мл, дрожжи свежие — 10 г, сахар — 1 ст. л., масло растительное — 3 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *крупа гречневая — 200 г, шампиньоны — 250–300 г, лук репчатый — 1 шт., соль, перец черный молотый, приправы — по вкусу*

Для смазывания: *заварка чайная крепкая*

Гречневую крупу промыть, залить водой в соотношении 1:2, посолить и варить до готовности. Лук и грибы нарезать. Обжарить лук до прозрачности и легкой золотистости, добавить грибы. Жарить, пока не выпарится вся влага. Добавить соль, перец и приправы. Добавить готовую гречневую кашу, все тщательно перемешать и остудить.

Дрожжи смешать с сахаром, добавить 2 ст. л. воды, все тщательно перемешать до растворения сахара и оставить на 5 минут до активации дрожжей. Просеять муку, добавить соль, влить 200 мл воды и активированные дрожжи. Замесить тесто. Подмешать в него растительное масло и вымесить окончательно. Тесто скатать в шар, накрыть пленкой и убрать в теплое место. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, переложить их на противень и оставить до подъема. На середине заготовок сделать углубление. Смазать заготовки водой либо крепкой чайной заваркой. Выложить начинку, соединить края, сформовать шаньги. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

Вэрзэре с квашеной капустой

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, вода — 100 мл, масло растительное — 100 мл, соль — на кончике ножа*

Для начинки: *капуста квашеная — 2 стакана, масло растительное*

Из капусты отжать сок и обжарить ее в растительном масле.

Смешать все ингредиенты и вымешивать тесто, пока оно не станет мягким и гладким. Разделить тесто на порционные кусочки, раскатать очень тонкие кружочки, выложить начинку, завернуть края и свернуть рулетиком. Выложить вэрзэре на смазанный маслом противень, смазать сладкой водой и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут до золотистого цвета.

Пирожки с капустой и рыбными консервами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 1 ст. л., вода — 200 мл, масло растительное — 60 мл, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ст. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 500 г, лук репчатый — 1 шт., консервы рыбные (бычки в масле) — 1 банка, соль, перец черный молотый и приправы — по вкусу*

Для смазывания: *сладкая вода*

Лук измельчить, обжарить в небольшом количестве масла. Мелко посечь капусту, добавить к луку и тушить до прозрачности капусты. Открыть консервы и слить в капусту всю жидкость из банки. Полуготовую капусту посолить и поперчить, добавить приправы по вкусу и тушить до полного выпаривания жидкости. Консервы слегка размять, перемешать с капустой, все остудить.

Муку просеять, смешать с дрожжами, сахаром и солью, влить воду и масло, вымесить тесто и оставить подходить. Поднявшееся тесто обмять, разделить на порционные кусочки, раскатать кружочки и выложить на середину начинку. Соединить края, сформовать пирожки, выложить на смазанный маслом противень, смазать сладкой водой и дать расстояться. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут до румяной корочки.

Пирожки с квашеной капустой и солеными грибами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, вода — 200 мл, масло растительное — 4 ст. л.*

Для начинки: *капуста квашеная — 200 г, грибы соленые — 2 ст. л., лук репчатый — 1 шт., перец черный молотый и соль — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Из капусты отжать сок и обжарить ее в 1 ст. л. растительного масла. Репчатый лук нарезать, обжарить, смешать с капустой и солеными грибами. Посолить и поперчить по вкусу.

Просеять муку, влить в нее стакан холодной воды и 3 ст. л. растительного масла, посолить, замесить тесто и раскатать 20 тонких кружочков. На каждый положить начинку и соединить края. Переложить пирожки на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать в духовке, разогретой до 240 ˚С, 20 минут.

Пирожки с тыквой и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, вода — 250 мл, дрожжи сухие — 20 г, сахар — 2 ст. л., масло растительное — 3 ст. л.*

Для начинки: *тыква — 1 кг, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., соль, перец черный молотый, куркума и мускатный орех — по вкусу*

Лук мелко нарезать и жарить 1–2 минуты на среднем огне. Морковь натереть на терке, добавить к луку, перемешать и обжаривать 1 минуту. Тыкву очистить от семян и коры, натереть на терке и добавить к обжаренным овощам, посолить и поперчить по вкусу. Всыпать куркуму и натертый мускатный орех. Все перемешать и тушить до готовности. Остудить.

Муку просеять, добавить сахар и дрожжи, перемешать. В центре сделать углубление и влить теплую воду с растительным маслом, перемешать и замесить мягкое тесто. Оставить его в теплом месте на 1 час. Готовое тесто слегка обмять и разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить начинку, соединить края и сформовать пирожок. Переложить пирожки швом вниз на противень, застеленный пергаментом, и поставить в духовку, разогретую до 180 ˚С, на 20–25 минут.

Пирожки с капустой и лесными грибами

Для теста: *мука пшеничная — 620 г, вода — 360 мл, дрожжи сухие — 3–4 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *капуста белокочанная — 1 кг, лук репчатый — 1 шт., грибы свежие — 500 г, вода — 1 стакан, соль — по вкусу*

Для смазывания: *заварка чайная крепкая*

Грибы нарезать, залить водой и поставить на 1 час в холодильник. Достать, отжать и нарезать. Лук нарезать, слегка припустить на сковороде. Капусту нашинковать, добавить к луку, влить стакан воды, посолить и тушить на среднем огне. Смешать капусту с нарезанными грибами, тушить 15 минут, остудить.

В теплую воду добавить сахар и дрожжи, дать немного постоять, добавить соль, растительное масло и постепенно ввести муку. Тесто поставить в теплое место на 2 часа, за это время дважды его обмять. Готовое тесто нарезать небольшими кусочками и тонко раскатать кружочки. На каждый положить начинку и соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень и отправить на расстойку в теплое место. Смазать заваркой, по желанию посыпать кунжутом, поставить в духовку, разогретую до 180–200 °С, и выпекать до золотистой корочки.

Пирожки с квашеной капустой, грибами и черносливом

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, вода — 200 мл, дрожжи сухие — 1 ч. л., сливки сухие — 3 ст. л., масло растительное — 3 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *капуста квашеная — 700 мл, опята замороженные — 300 г, лук репчатый — 1 шт., чернослив копченый — 6 шт., сахар — 1 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Лук тонко нашинковать. Грибы разморозить, жидкость не выливать. Чернослив замочить в теплой воде. Капусту хорошо отжать. Обжарить лук в растительном масле до легкой золотистости. Добавить грибы и обжарить вместе. Выложить капусту и нарезанный кусочками чернослив, обжарить. Посыпать сахаром, влить жидкость из-под грибов, убавить огонь и тушить до мягкости капусты и выпаривания жидкости. Посолить, посыпать черным перцем, остудить.

Замесить тесто из указанных продуктов, дать подойти. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать кружочки. Выложить на каждый начинку и соединить края. Выложить пирожки швом вниз на смазанный маслом противень и поставить на расстойку в теплое место, они должны увеличиться в объеме как минимум вдвое. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, до

легкого зарумянивания, затем снизить температуру до 180 °С и допечь до готовности.

Пирожки с рисом и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 600 г, масло растительное — 140 г, вода — 200 г, соль — 2/3 ч. л.*

Для начинки: *рис длиннозерный — 240 г, вода — 150 мл, яблоки — 1 кг, сахар — 10 ст. л., кардамон — 10 шт.*

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать кубиками, засыпать сахаром и дать настояться 10–15 минут, чтобы яблоки дали сок. Из коробочек кардамона вынуть семена, измельчить в ступке, добавить к яблокам. Влить немного воды, тушить 10–15 минут. Рис отварить до готовности, смешать с яблоками.

Соединить воду, растительное масло, соль, муку и заместить тесто. Поначалу оно будет жестким, но когда отдохнет, станет однородным и более мягким. Оставить тесто на 15 минут, накрыв пленкой. Разделить тесто на 36 частей, каждую часть тонко раскатать. Положить 1 ст. л. начинки на край теста, завернуть края и свернуть рулетиком. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 35–40 минут до слегка румяной корочки.

Пирожки с кислой капустой и изюмом гречневые

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, мука гречневая — 500 г, дрожжи сухие — 11 г, масло растительное — 125 мл, вода — 600 мл, сахар — 3 ст. л., соль — 1 ст. л.*

Для начинки: *капуста квашеная — 500 г, изюм — 3–4 ст. л., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу, масло растительное, вода — 200 мл*

Для смазывания: *масло сливочное*

Лук нарезать, морковь натереть на терке, все обжарить в небольшом количестве масла. Добавить капусту, влить 1 стакан воды, посолить и поперчить, тушить, помешивая, до мягкости. В конце добавить изюм, перемешать и остудить.

Пшеничную и гречневую муку просеять и перемешать с сахаром, солью и дрожжами. Смешать растительное масло с теплой водой и замесить тесто, постепенно подливая в муку

жидкость. Тесто получится очень крутое. Готовое тесто разделать на кусочки и раскатать кружочки. Выложить начинку и соединить края. Выложить пирожки швом вниз на смазанный маслом противень, смазать маслом, накрыть пищевой пленкой и поставить на расстойку в теплое место на 3 часа. Хорошо поднявшиеся пирожки выпекать 35–40 минут до готовности. Готовые пирожки смазать маслом и оставить в духовке на 3 минуты.

Жареные изделия из постного теста

Чебуреки с грибами

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, вода — 500 мл, масло растительное — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *шампиньоны свежие — 500 г, лук репчатый — 3 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Грибы и лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до готовности и выпаривания жидкости, посолить и поперчить, остудить.

В воде развести соль и перец, влить масло, всыпать просеянную муку и замесить тесто, оно должно быть эластичным. Раскатать круги толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну половину выложить приготовленную начинку, другой накрыть. Придать форму большого вареника, хорошо соединить края и наколоть вилкой в нескольких местах. Обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Чебуреки постные

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, вода — 500 мл, масло растительное — 200 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *морковь — 4 шт., лук репчатый — 3 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Морковь и лук мелко нарезать, тушить в растительном масле до мягкости, посолить и поперчить, остудить.

В воде развести соль и перец, влить масло, всыпать просеянную муку и замесить тесто, оно должно быть эластичным. Раскатать круги толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну половину выложить приготовленную начинку, другой накрыть. Придать форму большого вареника, хорошо соединить края и наколоть вилкой в нескольких местах. Обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Чебуреки с капустой

Для теста: *мука пшеничная — 700 г, вода — 500 мл, масло растительное — 200 мл, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *капуста квашеная — 400 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать, обжарить вместе с капустой в растительном масле до готовности, посолить и поперчить, остудить.

В воде развести соль и перец, влить масло, всыпать просеянную муку и замесить тесто, оно должно быть эластичным. Раскатать круги толщиной 3 мм и диаметром около 20 см. На одну половину выложить приготовленную начинку, другой накрыть. Придать форму большого вареника, хорошо соединить края и наколоть вилкой в нескольких местах. Обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Чебуреки с картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 4 стакана, вода — 350 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *картофель — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., соль, перец черный молотый и зира — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Луковицу нарезать очень мелко. Сырой картофель натереть на мелкой терке, сильно отжать, смешать с луком, посолить, добавить много черного перца и перетертую пальцами зиру.

Муку насыпать горкой, всыпать соль, влить воду и вымешивать от середины. Замесить очень крутое тесто, плотно обернуть его пищевой пленкой и положить в холодильник. Готовое тесто раскатать, разделить на равные кусочки, раскатать довольно большие кружочки. Каждый сложить вчетверо и снова раскатать. Выложить начинку и плотно соединить края. Жарить в большом количестве растительного масла до готовности.

Пирожки-масала

Для теста: *мука пшеничная — 225 г, масло растительное — 2 ст. л., вода — 200–240 мл, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *картофель — 600 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., кумин — ½ ч. л., кориандр — ½*

ч. л., семена горчицы черной — ½ ч. л., приправа гарам масала в порошке —½ ч. л., перец чили зеленый — 1 шт., чеснок — 2 зубчика, лук зеленый — 6 перьев, сок половины лимона, зелень кинзы — 3 ст. л., соль — по вкусу

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель варить 12–15 минут, обсушить. Нагреть в сковороде растительное масло, добавить кумин, кориандр и семена горчицы. Когда семена горчицы затрещат, добавить репчатый лук, готовить до мягкости и золотистого цвета. Затем добавить гарам масалу, перемешать. Добавить картофель и готовить, аккуратно помешивая, 5–8 минут. Картофель должен слегка поджариться и покрыться специями. Добавить чили и чеснок, готовить еще 2 минуты. Снять с огня, приправить солью, лимонным соком, зеленью кинзы и зеленым луком. Аккуратно перемешать. Остудить.

Смешать муку с солью, добавить растительное масло и перетереть в крошку. Добавляя понемногу воду, замесить мягкое, эластичное тесто. Вымешивать 5–7 минут. Скатать из теста шар, накрыть пищевой пленкой и отложить. Готовое тесто разделить на 20 частей, раскатать тонкие кружочки диаметром 10 см. Выложить на середину каждого по 1 ст. л. начинки, края тщательно соединить. Пирожки накрыть пищевой пленкой или салфеткой. Нагреть в воке или сковороде растительное масло и жарить пирожки по 2–3 минуты с каждой стороны.

Пирожки с картофелем и луком

Для теста: *мука ржаная — 200 г, мука пшеничная — 175 г, вода — 200 мл, масло растительное — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *картофель — 3 шт., лук-порей (белая часть) — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., зира — 2 ч. л., соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить до готовности и размять вилкой, чтобы остались кусочки. В сотейнике разогреть 2 ст. л. растительного масла и добавить зиру. Постоянно помешивая, выдержать на среднем огне 30 секунд. Выключить огонь. Вылить немного масла с зирой на картофель и хорошо перемешать, выложить в сотейник. Добавить мелко нарезанный лук, посолить по вкусу и снова хорошо перемешать.

Просеять оба вида муки и перемешать, добавить 1 ч. л. соли,

1 ст. л. растительного масла и 200 мл воды. Замесить эластичное тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Готовое тесто разделить на 20 кусочков, раскатать кружочки, на каждый выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Обжарить пирожки в раскаленном растительном масле с обеих сторон до готовности.

Пирожки с повидлом

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, вода — 150 мл, дрожжи — 10 г, сахар — 20 г, масло растительное — 100 мл*

Для начинки: *повидло яблочное — 200 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

Дрожжи растворить в воде, всыпать половину нормы муки, перемешать и отставить на 30 минут. Добавить сахар, остатки муки и растительное масло, замесить тесто. Когда подойдет, разделить его на кусочки, раскатать кружочки, разложить начинку и сформовать пирожки, оставить на 10–15 минут для расстойки. Разогреть растительное масло и жарить пирожки на среднем огне до зарумянивания.

Пирожки с горохом

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, дрожжи сухие — 2 ч. л., вода — 300 мл, сахар — ½ ст. л., масло растительное — 20 мл, соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *горох сушеный — 300 г, лук репчатый — 1 шт., соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Репчатый лук нарезать. Разогреть 1 ст. л. растительного масла и обжарить лук на среднем огне до золотистого цвета. Горох отварить до готовности, отвар не выливать. Добавить к гороху жареный лук, приготовить пюре. При необходимости развести пюре отваром гороха и посолить по вкусу.

Дрожжи растворить в воде, всыпать половину нормы муки, перемешать и отставить на 30 минут. Добавить сахар, соль, остатки муки и растительное масло, замесить тесто. Когда подойдет, разделить его на кусочки, раскатать кружочки, разложить начинку и сформовать пирожки, оставить на 10–15 минут для расстойки. Разогреть растительное масло и жарить

пирожки на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета.

Пирожки с фруктами

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, вода — 200 мл, дрожжи сухие — 20 г, масло растительное — 100 мл, сахар — 1 ст. л., соль — на кончике ножа*

Для начинки: *цукаты, фрукты или свежие ягоды — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

В половину нормы муки влить 200 мл теплой воды, в которой предварительно развести дрожжи. Когда опара поднимется и осядет, влить 100 мл масла, всыпать оставшуюся муку, сахар, соль и хорошо вымесить. Когда поднимется, обмять и снова дать подняться. Нарезать тесто небольшими кусочками, раскатать кружочки. Положить на середину цукаты или ягоды, соединить края и сформовать пирожки. Дать расстояться и жарить в хорошо разогретом растительном масле до готовности. По желанию присыпать сахарной пудрой.

Пирожки с тыквой и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 300–320 г, вода — 200–250 мл, дрожжи свежие — 20 г, масло растительное — 2 ст. л., сахар — 2 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *тыква — 200 г, яблоко — 1 шт., лимонный сок — 1 ч. л., сахар — 2–3 ст. л., ванильный сахар — 1 пакетик*

Для обжаривания: *масло растительное*

Тыкву и яблоко нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле 5–7 минут, выложить на сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Добавить лимонный сок, сахар и ванильный сахар. Перемешать.

Из всех ингредиентов замесить мягкое тесто и оставить подходить. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки и выложить начинку, края соединить. Жарить пирожки с двух сторон на небольшом огне под крышкой до готовности.

Пирожки с тыквой и каперсами

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, вода — 100–150 мл,*

масло растительное — 3 ст. л., уксус винный белый — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *тыква — 1 кг, лук репчатый — 1 шт., каперсы — 200 г, кумин молотый — 1 ч. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Тыкву очистить от коры и семян, нарезать. Лук измельчить и спассеровать в растительном масле до прозрачности. Добавить тыкву и тушить на среднем огне до выпаривания жидкости и мягкости тыквы, затем измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить каперсы, кумин, посолить и поперчить. Перемешать.

В просеянную муку добавить соль, растительное масло, винный уксус и, постепенно подливая воду, замесить эластичное тесто. Готовое тесто тонко раскатать и вырезать блюдцем кружочки около 10 см в диаметре. На каждый кружочек выложить 1 ст. л. начинки, сложить пополам и соединить края. Для красоты края пирожков можно прижать вилкой. Жарить пирожки в разогретом масле до золотистого цвета.

Пирожки с луком и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 1 кг, отвар картофельный — 500 мл, вода минеральная с газом — 250 мл, сода — 1 ч. л. без верха, сахар — 1 ч. л., масло растительное — 100 мл, соль — 2 щепотки*

Для начинки: *лук репчатый — 2 шт., яблоки — 4 шт., масло растительное, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук нарезать кубиками, обжарить в разогретом растительном масле. Как только лук подрумянится, добавить очищенное и натертое на крупной терке яблоко. Тушить, помешивая, 3–5 минут, посолить и поперчить по вкусу, охладить.

В теплый картофельный отвар добавить соль, сахар, соду, растительное масло и муку, влить минеральную воду и замесить тесто. Оно должно быть мягким и не липнуть к рукам. Тесто накрыть салфеткой и оставить отдохнуть. Готовое тесто разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, на каждый выложить начинку, края соединить. Обжарить пирожки с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

Пирожки с яблочным повидлом

Для теста: *мука пшеничная — 750 г, вода — 350 мл, мед — 90 мл, сахар коричневый — 2 ст. л., дрожжи сухие — 15 г, масло растительное — 60 мл, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *повидло яблочное густое — 450 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

В теплую воду раскрошить дрожжи, добавить 2 ст. л. меда и столько же муки, перемешать и оставить в теплом месте на 30 минут. Добавить соль, сахар, масло, оставшийся мед, перемешать. Муку просеять, частями всыпать в опару и замесить мягкое тесто. Смазать тесто растительным маслом, сказать в шар и убрать в теплое место примерно на 1 час. Готовое тесто обмять, разделить на 14–16 частей, каждую раскатать, положить 15 г яблочного повидла, края плотно соединить. Пирожки опустить в горячее масло швом вниз, а когда нижняя сторона поджарится, перевернуть и жарить до готовности на среднем огне.

Изделия из творожного теста

Печеные изделия из творожного теста

Пирожки с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 260 г, творог — 250 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 250 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *фарш мясной — 300 г, специи, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Мясной фарш обжарить, посолить, добавить специи и остудить.

Творог смешать с яйцами. Посолить, подмешать растопленное сливочное масло. Продолжая вымешивать, частями добавить просеянную муку. Замесить тесто до мягкого, но липкого состояния. Раскатать пласт теста толщиной меньше 1 см, нарезать одинаковыми квадратиками, на каждый положить немного начинки, хорошо соединить края, сформовать пирожки. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, и смазать взбитым желтком для получения румяной корочки. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут.

Пирожки с мясом, капустой и вялеными помидорами

Для теста: *мука пшеничная — 350 г, творог — 200 г, разрыхлитель — 1½ ч. л., яйцо (белок) — 1 шт., молоко — 6 ст. л., масло растительное — 6 ст. л., соль*

Для начинки: *сердечки индейки — 400 г, капуста — 250 г, лук-порей — 1 шт., помидоры вяленые — 70 г, масло растительное — 1–2 ст. л., петрушка, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко*

Разогреть растительное масло, обжарить нарезанные отваренные сердечки индейки, добавить измельченные лук-порей, капусту и вяленые помидоры. Тушить до готовности, посолить, поперчить, добавить петрушку и остудить.

Все ингредиенты для теста хорошо перемешать, вымесить, накрыть салфеткой и поставить в холод на 30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Выложить их на застеленный пергаментом противень, смазать смесью желтка с

молоком, по желанию посыпать кунжутом и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Пирожки с сардельками

Для теста: *творог — 180 г, мука — 300 г, сахар — 90—100 г, дрожжи свежие — 25 г, молоко — 70 мл, яйца — 2 шт., масло сливочное — 60 г, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *сардельки, горчица — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Сардельки разрезать вдоль, слегка смазать горчицей.

Все ингредиенты для теста, кроме муки, смешать. Сливочное масло должно быть мягкое, комнатной температуры. Частями добавить просеянную муку и замесить тесто, оно должно получиться мягким. Если тесто липнет к рукам, можно добавить еще муки. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. Из готового теста раскатать полоски шириной 2–3 см и обернуть сардельки. Выложить пирожки на смазанный маслом или застеленный пергаментом противень, смазать взбитым желтком и выпекать в духовке при 180–200 °С до румяной корочки.

Рогалики с полукопченой колбасой и салями

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 150 г, молоко — 6 ст. л., масло растительное — 6 ст. л., сода — 1 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *колбаса полукопченая — 100 г, салями — 100 г, огурец соленый — 1 шт., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *молоко*

Колбасу, салями и соленый огурец нарезать кубиками, смешать, посолить и поперчить.

Из всех ингредиентов замесить тесто, раскатать не слишком тонкий круг и разделить на 8 секторов. Положить начинку на широкий край каждого треугольника, свернуть рулетиком и выложить на застеленный пергаментом противень. Смазать молоком и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут до золотистого цвета.

Рогалики с ветчиной и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 400 г, масло сливочное — 200 г, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *ветчина — 150 г, сыр твердый — 150 г, соус томатный или аджика — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко*

В муку всыпать соль, замороженное сливочное масло натереть на терке, смешать. Добавить творог, все порубить в крошку, смешать, скатать в шар, положить в пакет и убрать в холодильник на 2 часа. Готовое тесто раскатать, свернуть вчетверо, снова положить в пакет и убрать в холодильник еще на 1–2 часа. Тесто достать, раскатать, снова сложить вчетверо и убрать в холодильник. Готовое тесто раскатать в круг диаметром примерно 25 см и толщиной 3–5 мм. Разрезать круг на 8 секторов. На каждом секторе сделать по три надреза. Смазать тесто томатным соусом, кетчупом или аджикой, выложить половинки ломтиков ветчины. Посыпать тертым сыром. Свернуть рогалики, смазать их желтком, смешанным с 1 ст. л. молока, выложить на противень и выпекать в разогретой до 200 °C духовке до румяного цвета.

Пирожки с рисом и зеленым луком

Для теста: *творог — 250 г, масло сливочное — 125 г, яйца — 2 шт., сахар — 1 ст. л., мука пшеничная — 2 стакана, разрыхлитель — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *рис — 1 стакан, вода — 400 мл, лук зеленый — 1 пучок, яйца — 4 шт., масло растительное — 1 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Вскипятить 2 стакана воды, добавить ½ ч. л. соли и растительное масло. Всыпать рис и варить на сильном огне 5 минут. Затем убавить огонь до минимума и готовить под крышкой, пока рис не впитает всю воду. Яйца отварить вкрутую и нарезать мелкими кубиками. Лук измельчить. Перемешать остывший рис с яйцами и луком, посолить по вкусу, добавить сливочное масло и еще раз перемешать.

В творог, яйца и сахар добавить нагретое до комнатной температуры масло, перемешивать, пока масса не станет однородной. Муку просеять вместе с разрыхлителем и солью,

постоянно помешивая, порциями добавить в творожно-яичную смесь. Тесто разделить на кусочки, раскатать толстые кружочки, положить на середину каждого начинку и соединить края. Выложить пирожки на смазанный растительным маслом противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 180 ˚С 35 минут.

Пирожки с капустой

Для теста: *мука пшеничная — 500 г, творог — 250 г, молоко — 100 мл, масло растительное — 100 мл, яйца — 2 шт., разрыхлитель — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *капуста свежая — 500 г, мясо вареное — 300 г, лук репчатый — 1 шт., сахар — 1 щепотка, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Капусту нашинковать, залить кипятком и откинуть на дуршлаг, тушить с мелко нарезанным луком 5–7 минут. Добавить перекрученное мясо, немного сахара, посолить, поперчить и тушить еще 2–3 минуты. Остудить.

Из всех ингредиентов замесить мягкое тесто, дать ему немного отдохнуть и раскатать не слишком тонко. Выложить начинку, соединить края, сформовать пирожки. Поместить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком, смешанным с молоком, и выпекать в заранее разогретой духовке 25–30 минут при температуре 190 ˚С.

Пирожки с зеленым луком, яйцами и морковью

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 250 г, масло растительное — 100 мл, яйцо — 1 шт., сода — ½ ч. л., сахар — 1 ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *морковь — 4 шт., лук зеленый — 2 пучка, яйца — 5 шт., масло растительное, соль, специи — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Морковь натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле. Яйца отварить вкрутую и нарезать кубиками. Лук мелко нарубить. Все смешать, посолить, добавить специи по вкусу.

Смешать творог, яйцо, растительное масло, соль, сахар и

хорошо перемешать. Добавить соду, погасить ее уксусом, частями добавить муку, замесить мягкое, податливое, эластичное тесто. Дать ему отдохнуть в холодильнике. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, разложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Выложить их на застеленный пергаментом противень и выпекать в разогретой до 200 °C духовке 30–35 минут.

Пирожки с твердым сыром

Для теста: *мука пшеничная — 800 г, творог — 400 г, масло сливочное — 200 г, молоко — 100 мл, дрожжи сухие — 2 ч. л., сахар — 2 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *сыр твердый — 250 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Творог растереть с солью и размягченным маслом. В теплом молоке развести сахар и дрожжи, добавить творожно-масляную смесь и муку. Вымесить тесто, накрыть и оставить для подъема на 1–2 часа. Раскатать готовое тесто и разрезать на квадраты примерно 10 × 10 см. На середину каждого положить тертый сыр, свернуть треугольником, хорошо соединить края. Смазать пирожки желтком, смешанным с небольшим количеством воды, по желанию посыпать кунжутом. Выпекать при 180 °C 20 минут до зарумянивания.

Пирожки с сырной начинкой

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное — 100 г, творог — 100 г, сахар — 1 ст. л., сода — 1 щепотка, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *сыр твердый — 200 г, сыр плавленый — 1 ст. л., укроп сушеный — 1 ч. л.*

Сыр натереть на крупной терке, смешать с плавленым сыром и укропом.

В блендере взбить масло и творог, добавить соду, соль и сахар. Постепенно добавить муку, взбивать несколько секунд, пока не сформируется комок теста, который следует вымесить руками. Тесто должно быть мягким, но держать форму. Убрать его в пакет и положить в холодильник на 15–20 минут. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной полсантиметра, вырезать

кружочки и положить на них по 1 ч. л. начинки, края соединить. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, и выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке 25 минут до зарумянивания.

Пирожки с творогом и изюмом

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, разрыхлитель — 2 ч. л., творог обезжиренный мягкий — 125 г, молоко — 50 мл, масло растительное — 50 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *творог — 200 г, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., изюм — 30 г, ванилин — по вкусу*

Для смазывания: *молоко*

Изюм залить кипятком на 10 минут, жидкость слить, отжать. Творог соединить с изюмом, яйцом, сахаром и ванилином, тщательно перемешать.

В протертый через сито творог добавить яйцо, масло, молоко, сахар и соль, хорошо перемешать. Постепенно вводя муку и разрыхлитель, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, разрезать на одинаковые квадраты, выложить начинку и сформовать треугольные пирожки. Выложить пирожки на противень, смазать молоком и выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке около 20 минут.

Пирожки с творогом и медом открытые

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, творог — 250 г, маргарин — 250 г, сметана — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *творог — 250 г, яйцо (желток) — 1 шт., мед — 2 ст. л.*

Для смазывания: *маргарин*

Творог протереть через сито, добавить растертый с медом желток и хорошо перемешать.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Добавить размягченный маргарин, сметану, соль и, понемногу подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Скатать его в шар и положить в холодильник не менее чем на час. Готовое тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт и вырезать заготовки для пирожков. Разложить начинку и

сформовать пирожки в виде лодочки. Выпекать в горячей духовке до зарумянивания и смазать растопленным маргарином.

Пирожки с творогом, черникой и вишней

Для теста: *мука пшеничная — 500–600 г, творог — 200 г, молоко — 200 мл, дрожжи свежие — 25–30 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 70 г, сахар — 2 ст. л., ванильный сахар, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *творог — 400 г, вишня замороженная — 200 г, черника замороженная — 1 стакан, яйцо — 1 шт., ванильный пудинг — ½ пачки, крахмал — 1½ ч. л., сахар — 1½ ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Чернику разморозить, залить водой и довести до кипения. Крахмал развести в 1 ст. л. холодной воды и тонкой струйкой влить в кипящую чернику. Помешивая, варить 2 минуты на медленном огне, остудить. Творог растереть с сахаром, добавить яйцо, пудинг и тщательно перемешать. Вишню разморозить, лишний сок слить.

Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить 1 ст. л. сахара и оставить на 10 минут. Добавить яйца, творог, оставшийся сахар и ванильный сахар, перемешать. Постепенно всыпать столько просеянной муки, чтобы тесто начало отлипать от стенок. Добавить размягченное масло и вымешивать тесто 10 минут, оно должно быть мягким, эластичным, не липнущим к рукам (при необходимости следует добавить муку). Оставить тесто в теплом месте до увеличения в объеме в 2 раза, после чего обмять и дать еще раз подойти. Готовое тесто обмять, вымесить, разделить на кусочки, раскатать кружочки, на середину каждого выложить немного черничной начинки, поверх нее — творожную начинку, а после 2–3 вишни. Сложить конвертиками и соединить края. Выложить на смазанный маслом противень, дать подойти 15 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 180 ˚С до золотистого цвета.

Пирожки с яблоком, морковью и творогом

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, творог — 250 г, маргарин — 250 г, сметана — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *яблоко — 1 шт., морковь — 1 шт., творог — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л.*

Для смазывания: *маргарин*

Морковь натереть на терке, посыпать сахаром и припустить на слабом огне до мягкости. Добавить протертый через сито творог и очень мелко нарезанное яблоко.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Добавить размягченный маргарин, сметану, соль и, понемногу подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Скатать его в шар и положить в холодильник не менее чем на час. Готовое тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт и нарезать квадратиками. Разложить начинку и свернуть пирожки рулетиком. Выпекать в горячей духовке до зарумянивания и смазать растопленным маргарином.

Пирожки с морковью и творогом

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, творог — 250 г, маргарин — 250 г, сметана — 200 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *морковь — 1–2 шт., творог — 100 г, сахар — 1 ст. л.*

Для смазывания: *маргарин*

Морковь натереть на терке, посыпать сахаром и припустить на слабом огне до мягкости. Добавить протертый через сито творог и перемешать.

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Добавить размягченный маргарин, сметану, соль и, понемногу подсыпая муку, замесить эластичное тесто. Скатать его в шар и положить в холодильник не менее чем на час. Готовое тесто разделить на 4 части, раскатать каждую в тонкий пласт и нарезать квадратиками. Разложить начинку и свернуть пирожки треугольником. Выпекать в горячей духовке до зарумянивания и смазать растопленным маргарином.

Пирожки с творогом и вяленой вишней

Для теста: *мука пшеничная — 150 г, масло сливочное — 150 г, творог — 150 г, сахар — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *творог нежирный — 200 г, вишня вяленая — 30 г, яйцо (белок) — 1 шт., сахар — 1 ст. л., сахар ванильный — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко*

Яичный белок взбить с солью и сахаром и добавить к нежирному творогу, выложить в творог вишню, добавить ванильный сахар, и перемешать.

Смешать муку с сахаром, солью и натертым на терке замороженным сливочным маслом. Добавить творог, быстро замесить тесто и отправить его на 1 час в холодильник. Охлажденное тесто раскатать и разрезать на квадратики. Выложить начинку и соединить края. Желток смешать с 1 ст. л. молока и смазать пирожки. Выпекать 25 минут при температуре 200–220 °С.

Сочники с творогом и изюмом

Для теста: *мука пшеничная — 3–4 стакана, творог — 250 г, сахар — 250 г, яйца — 3–4 шт., сода — 1 ч. л., маргарин — 150 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *творог — 350 г, сахар — 200 г, изюм — 100 г, ванилин — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Изюм залить на 5 минут кипятком, промыть холодной водой и обсушить. Смешать творог, сахар и изюм, добавить ванилин.

В творог добавить яйца, сахар и соль, хорошенько перемешать. Ввести размягченный маргарин, предварительно натертый на крупной терке, и перемешать. Соду погасить уксусом, добавить в массу, перемешать и постепенно всыпать просеянную муку. Замесить крутое тесто и оставить его отдохнуть на 10–15 минут. Готовое тесто раскатать, вырезать кружочки, выложить начинку, сложить пополам и соединить края. Смазать сочники взбитым яйцом и выпекать в духовке при 200–220 °С 25 минут.

Пирожки с грибами и сыром открытые

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 200 г, масло растительное — 6 ст. л., молоко — 6 ст. л., сахар — 1 ст. л., базилик сушеный — 1 ст. л., яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1 пакетик, соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *грибы — 300 г, лук репчатый — 2 шт., сметана — 3–4 ст. л., масло растительное для обжаривания*

Для заливки: *сметана — 5–6 ст. л., сыр тертый — 50–70 г,*

укроп свежий

Грибы обжарить с луком, посолить, добавить 3–4 ст. л. сметаны, тушить до готовности.

Взбить творог, масло, молоко, соль, сахар, базилик и яйцо. Добавить муку с разрыхлителем, замесить тесто. Готовое тесто разделить на кусочки размером с крупное куриное яйцо, раскатать кружочки и выложить на противень, застеленный пергаментом. Распределить начинку, сформировать края бортиками в виде корзиночки. Выпекать пирожки в заранее разогретой духовке 15–20 минут при температуре 170–180 ˚С. Вытащить противень из духовки, полить начинку сметаной, смешанной с мелко нарезанным укропом, посыпать тертым сыром и ненадолго поставить в духовку, пока сыр не расплавится.

Пирожки со сладкой морковью

Для теста: *мука пшеничная — 2½ стакана, творог — 200 г, масло (или маргарин) — 200 г, яйца — 3 шт., сода — 1 ч. л., сахар — 1 стакан*

Для начинки: *морковь — 4 шт., сахар — 3 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л.*

Морковь натереть на крупной терке, смешать с сахаром и припустить со сливочным маслом до растворения сахара и выпаривания жидкости. Остудить.

Масло растопить, добавить в творог и смешать до получения однородной массы. Яйца взбить с сахаром и ввести в творог, тщательно перемешать. Постепенно добавить муку вместе с содой и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в круг и разрезать на треугольники. Выложить начинку и скатать пирожки-рогалики. Выпекать 20–25 минут при температуре 180 ˚С.

Пирожки с яблоками и сахаром

Для теста: *пшеничная мука — 300 г, творог — 125 г, молоко — 100 мл, масло растительное — 75 мл, разрыхлитель — 4 ч. л., сахар — 120 г*

Для начинки: *яблоко — 3 шт., ядра грецких орехов — 50 г, масло сливочное — 20 г, сахар — 20 г, ванилин — 5 г, соль — на кончике ножа*

Для смазывания: *сливки — 10 мл, яйцо (желток)*

Яблоки очистить, нарезать кубиками, выложить в сотейник, добавить сливочное масло и сахар. Немного потомить. Добавить измельченные грецкие орехи, ванилин, соль, перемешать, выключить огонь, остудить.

Смешать молоко, творог, растительное масло. Отдельно смешать муку, сахар, разрыхлитель. Соединить творожную массу с мукой, замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной в полсантиметра. Вырезать кружочки диаметром примерно 10 см. На одну половину каждого кружочка выложить немного яблочной начинки, смазать края желтком, взбитым со сливками, сложить пирожок пополам и соединить края.

Пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, смазать взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут до золотистого цвета.

Пирожки с яблоками, имбирем и корицей

Для теста: *мука пшеничная цельнозерновая — 215 г, творог — 130 г, масло растительное — 60 мл, мед — 40 г, молоко — 100 мл, разрыхлитель — 1 ч. л.*

Для начинки: *яблоко — 2 шт., имбирь молотый — ½ ч. л., корица — ½ ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Для начинки очистить и мелко нарезать яблоки, добавить имбирь и корицу.

Творог протереть через сито, добавить растительное масло, мед, молоко и разрыхлитель, тщательно перемешать. Подмешивать цельнозерновую муку, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Готовое тесто разделить на 8 частей, раскатать круги. На середину каждого круга положить яблочную начинку, соединить края и сформовать пирожки. Смазать их взбитым яйцом и запекать в духовке при 180 °С 30 минут.

Пирожки с яблоками и сметаной

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, творог — 250 г, яйцо — 1 шт., сахар — 80 г, масло сливочное — 80 г, разрыхлитель — 10 г*

Для начинки: *яблоки — 2–3 шт., сахар — 2–3 ст. л., сметана — 1–2 ст. л., крахмал — 1 ст. л. с горкой, молотая корица — 1 ч. л., сахар ванильный — 1 пакетик*

Яблоки очистить и нарезать мелкими кусочками. Добавить сметану, крахмал, сахар, ванильный сахар и корицу, перемешать.

В творог добавить яйцо, сливочное масло, сахар и взбить блендером в однородную массу. Добавить муку с разрыхлителем и замесить тесто. Положить его в пакет и убрать в холодильник на 15–20 минут. Готовое тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, на каждый выложить начинку и соединить края. Сформовать пирожки, выложить на противень швом вниз и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с клубникой и малиной

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, творог — 150 г, сахар — 100 г, масло сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1½ ч. л.*

Для начинки: *клубника, малина, крахмал, сахар*

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек, обсушить.

Яйцо взбить с сахаром. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать. В полученную массу ввести творог и перемешать. Добавить разрыхлитель и просеянную муку, быстро замесить мягкое и эластичное тесто, не липнущее к рукам. Положить тесто в пакет и поместить в холодильник на 1 час. Готовое тесто разрезать на квадраты размером 10 × 10 см, выложить на каждый ягоды, посыпать сахаром и крахмалом. Противоположные уголки соединить в виде конвертика. Выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут.

Пирожки с апельсинами и яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 250 г, маргарин — 100 г, сахар — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., цедра ½ лимона, ванилин — на кончике ножа, соль — 1 щепотка, разрыхлитель — 1 ч. л., сметана — 1 ст. л., сахарная пудра*

Для начинки: *апельсин — 1 шт., яблоко — 1 шт., сахар — 2 ст. л., лимонный сок*

Для смазывания: *яйцо*

Апельсин разобрать на дольки. Яблоко вымыть, разрезать на

4 части, удалить сердцевину, нарезать толстыми ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.

Маргарин растереть с сахаром, яйцом, добавить творог, снова растереть. Добавить ванилин, соль, лимонную цедру. Ввести муку и разрыхлитель. Вымесить гладкое, эластичное тесто, накрыть пленкой и поставить в прохладное место на 30 минут. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной полсантиметра, вырезать кружочки диаметром около 8 см, смазать их взбитым яйцом. На каждый положить по дольке апельсина и по ломтику яблока, присыпать сахаром. Сложить кружочки пополам так, чтобы верхняя часть не доходила до края нижней части примерно на полсантиметра. Выложить пирожки на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в разогретой до 180 ºС духовке около 25 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и ликером

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 150 г, разрыхлитель — 1 пакетик, сахар — 75 г, молоко — 5 ст. л., масло растительное — 5 ст. л., ванилин, соль — по вкусу*

Для начинки: *яблоки — 3–4 шт. (около 350 г), сахар — 25 г, вода — 150 мл, крахмал — 1 ч. л., яйцо (белок) — 1 шт., ликер яичный — 5 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток), молоко — 2 ст. л.*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, добавить воду и сахар, тушить без крышки 2–3 минуты. Крахмал растворить в ликере и, помешивая, влить к яблокам, остудить.

Из всех ингредиентов замесить тесто, обернуть пищевой пленкой и поместить в холод на 30 минут. Готовое тесто тонко раскатать, нарезать на небольшие квадратики. Отделить белок от желтка. Белок взбить, а желток смешать с молоком. Смазать каждый квадратик теста белком, выложить начинку и закрыть на угол. Плотно соединить края, выложить пирожки на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и черноплодной рябиной

Для теста: *мука пшеничная — 1½ стакана, творог — 150 г, сметана — 1 ст. л. с верхом, масло сливочное — 100 г,*

разрыхлитель или сода

Для начинки: *творог — 150 г, сметана — 1 ст. л., рябина черноплодная — 2/3 стакана, яблоко — 1 шт., мед — 2 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Черноплодную рябину смешать с медом, творогом и сметаной.

Масло нарубить с творогом, добавить сметану, разрыхлитель или соду, перемешать, добавить муку, вымесить крутое тесто. Разделить его на 2 части и убрать в холодильник на 2 часа.

Каждую часть теста разделить на 4 кусочка и раскатать довольно тонкие круги. Выложить творожную начинку. Яблоко очистить, разделить на 8 частей, каждую часть нарезать тонкими ломтиками и выложить на творожную начинку. Соединить края и сформовать пирожок. Выложить пирожки на противень, смазанный маслом, и смазать яйцом. Духовку разогреть до 180–200 ˚С и выпекать пирожки до румяной корочки 30 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и изюмом в белом вине

Для теста: *мука пшеничная — 400 г, творог — 150 г, сахар — 250 г, масло растительное — 50 мл, яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1½ ч. л., цедра лимона — 1 ст. л., ванилин — на кончике ножа*

Для начинки: *яблоки — 3 шт., изюм — 3 ст. л., сахар — 3 ст. л., сок лимона — 1–2 ст. л., белое вино — 3 ст. л., масло сливочное — 15 г, корица*

Для смазывания: *яйцо (желток), сливки — 1–2 ч. л.*

Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть соком лимона. Разогреть вино с сахаром, добавить яблоки и сливочное масло, проварить 5 минут, добавить изюм, перемешать и снять с огня. Пока начинка остывает, изюм впитает весь сок. Если сок полностью не впитался, переложить начинку на сито.

Из всех ингредиентов замесить тесто. Раскатать его в пласт, вырезать круги диаметром около 10 см. Положить по 1 ч. л. начинки и соединить края. Выложить пирожки на застеленный пергаментом противень, смазать смесью желтка со сливками, посыпать корицей. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 15–20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Сочники с вареньем из груш

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 300 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 3 ст. л., яйцо — 1 шт., ванильный сахар — 1 ст. л., разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *варенье грушевое с дольками*

В творог добавить сахар, ванильный сахар и взбитое с солью яйцо, перемешать. К творожной массе добавить растопленное сливочное масло и снова перемешать. Муку просеять, добавить разрыхлитель и замесить тесто. Положить его в пакет и поместить в морозильную камеру на 30 минут. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки. На каждый выложить дольки груш из варенья и соединить края. Выложить сочники на противень и поставить в разогретую до 180 °C духовку на 20 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Сочники с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 600–700 г, творог — 200 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 120 г, сахар — 150 г, ванильный сахар — 20 г, разрыхлитель — 2 ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 4–5 шт., сахар — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо*

Яблоки очистить от семян и кожицы, нарезать небольшими кубиками, добавить сахар и перемешать.

Масло комнатной температуры растереть с обычным и ванильным сахаром, добавить яйца, хорошо перемешать, ввести творог и снова перемешать. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и, постепенно добавляя ее в творожную смесь, замесить не очень крутое, чуть липнущее к рукам тесто. Вымешенное тесто накрыть пленкой и убрать на 30 минут в холодильник. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной примерно полсантиметра и с помощью выемки или большого стакана вырезать кружочки, на середину положить начинку, соединить края. Получившиеся сочники выложить на застеленный пергаментом противень, смазать взбитым яйцом и присыпать сахаром. Выпекать в разогретой до 180–200 °C духовке 20–30 минут.

Ватрушки с клубникой

Для теста: *мука пшеничная — 350–380 г, творог — 200 г, масло сливочное — 200 г, яйцо — 1 шт., сахар — 2–3 ст. л., ванильный сахар — 2 пакетика, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *клубника свежая, крахмал, сахар*

Клубнику разрезать на 4 части, если крупная, и на 2 — если мелкая.

Творог размять, добавить яйцо, соль, сахар и перемешать. Муку просеять, добавить сливочное масло и растереть. Соединить мучную и творожную смеси, всыпать ванильный сахар, замесить мягкое тесто и положить его в холодильник на 1 час. Готовое тесто разделить на части, скатать каждую в шар, придавить, сделать углубление в центре, посыпать крахмалом, сверху выложить ягоды, посыпать сахаром, соединить края. Выпекать ватрушки в разогретой до 180–190 °С духовке 20–25 минут. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Ватрушки с яблоками ванильные

Для теста: *пшеничная мука — 400 г, сахар — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., творог — 125 г, масло растительное — 5 ч. л., разрыхлитель — 1 ст. л., соль — 1/3 ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 3 шт., творог — 125 г, ванильный сахар — 1 ч. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Очищенные яблоки нарезать соломкой, соединить с 125 г творога и ванильным сахаром.

Из протертого творога, яйца, масла, муки, сахара, соли и разрыхлителя замесить тесто, выдержать его 15 минут на холоде. Из готового теста сформовать жгут, разделить его на 14 частей, скатать каждую в шар, придавить, сделать углубление в центре и заполнить его начинкой. Выложить ватрушки на противень, застеленный пергаментом, смазать яичным желтком и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 35 минут.

Ватрушки с красной смородиной и миндальными лепестками

Для теста: *мука — 300 г, творог обезжиренный — 175 г, молоко — 6 ст. л., масло растительное — 6 ст. л., сахар — 75 г, яйцо — 1 шт., разрыхлитель — 1 пакетик, ванильный сахар —*

1 пакетик, соль — 1 щепотка

Для начинки: *масло сливочное — 50 г, сахар — 2 ст. л., красная смородина — 150 г, миндальные лепестки — 2–3 ст. л.*

Творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль и яйцо взбить миксером, всыпать муку с разрыхлителем и взбить, используя насадку для теста. Тесто должно получиться мягким. Готовое тесто разделить на части, скатать каждую в шар, придавить, сделать углубление в центре, положить кусочек сливочного масла, сверху выложить красную смородину, посыпать сахаром и миндальными лепестками. Выпекать в разогретой до 160–170 ˚С духовке 15–20 минут.

Рогалики с вишней, изюмом и маком

Для теста: *мука пшеничная — 3½ стакана, творог — 300 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 3 шт., сахар — 2/3 стакана, сода — 1 ч. л., ванильный сахар — 1 пакетик*

Для начинки: *вишня без косточек — 300 г, изюм — 100 г, мак — 1 пакетик*

Для смазывания: *яйцо*

Изюм залить кипятком на 5 минут. Мак ошпарить кипятком и растолочь. Смешать изюм, толченый мак и вишню без косточек.

Смешать муку, сахар и ванильный сахар. Погасить соду уксусом, добавить яйца, растопленное сливочное масло и творог, все тщательно перемешать. Соединить муку с творогом и замесить пластичное, не липнущее к рукам тесто. Готовое тесто разделить на 3 части, каждую раскатать в круг толщиной 5–6 мм и разрезать на 12 треугольников. На широкую часть треугольника выкладывать начинку, каждый треугольник скатывать от широкой части к узкой, формуя рогалики. Рогалики смазать взбитым яйцом, выложить на противень и выпекать 15–20 минут при температуре 180–190 ˚С до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Рогалики со смородиновым вареньем и грецкими орехами

Для теста: *мука пшеничная — 3½ стакана, творог — 300 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 3 шт., сахар — 2/3 стакана, сода — 1 ч. л., ванильный сахар — 1 пакетик*

Для начинки: *варенье смородиновое — 300 г, грецкие орехи — 100 г*

Для смазывания: *яйцо*

Ядра грецких орехов обжарить, измельчить и смешать с вареньем из черной смородины.

Смешать муку, сахар и ванильный сахар. Погасить соду уксусом, добавить яйца, растопленное сливочное масло и творог, все тщательно перемешать. Соединить муку с творогом и замесить пластичное, не липнущее к рукам тесто. Готовое тесто разделить на 3 части, каждую раскатать в круг толщиной 5–6 мм и разрезать на 12 треугольников. На широкую часть треугольника выкладывать начинку, каждый треугольник скатывать от широкой части к узкой, формуя рогалики. Рогалики смазать взбитым яйцом, выложить на противень и выпекать 15–20 минут при температуре 180–190 °С до золотистого цвета. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Ватрушки с абрикосами

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 150 г, масло растительное — 6 ст. л., яйцо — 1 шт., сахар — 50 г, ванильный сахар — 2 пакетика, разрыхлитель — 3 ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *абрикосы консервированные (половинки) — 9 шт., молоко — 175 мл, ванильный пудинг — ½ пакетика, сахар — 40 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Смесь для пудинга и сахар развести в 4 ст. л. молока, добавить в оставшееся молоко и, помешивая, довести до кипения. Крем остудить.

Смешать творог, масло, яйцо, сахар, ванильный сахар и соль. Просеять муку с разрыхлителем и замесить тесто. Тесто раскатать и разрезать на 9 квадратиков со стороной 12 см. Надрезать каждый угол на 3 см к центру. Уголки аккуратно завернуть внутрь и слегка прижать. Разложить ватрушки на противне, застеленном пергаментом. В середину каждой заготовки выложить крем и абрикосы. Смазать тесто взбитым желтком и выпекать около 15 минут при 200 °С. По желанию посыпать сахарной пудрой.

Жареные изделия из творожного теста

Пирожки с индейкой

Для теста: *мука пшеничная — 350 г, творог — 500 г, яйца — 2 шт., сода — ½ ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *фарш из индейки с луком и зеленью — 350 г, масло сливочное — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Фарш обжарить в топленом сливочном масле, посолить и поперчить по вкусу.

К творогу добавить соду, соль, яйца и муку. Замесить тесто. Оставить на 10 минут. Тесто разделить на кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Пирожки с мясом

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 250 г, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., сметана — 2–3 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., уксус — 1 ст. л., сода — ½ ч. л.*

Для начинки: *свинина — 400–500 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Репчатый лук нарезать, слегка спассеровать в растительном масле, добавить мелко нарезанную свинину, обжарить до готовности, посолить и поперчить по вкусу. Остудить.

Все ингредиенты для теста соединить, вымесить, постепенно добавляя муку. Тесто должно получиться мягким. Разделить тесто на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, на каждый выложить начинку и соединить края. Получившиеся пирожки жарить в большом количестве масла до готовности.

Беляши

Для теста: *мука пшеничная — 350–400 г, творог — 200 г,*

сметана — 100 г, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., сода — ½ ч. л., уксус — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *филе куриное — 200 г, свинина нежирная — 200 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Куриное филе, свинину и репчатый лук нарезать и дважды пропустить через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу.

Творог, сметану, яйцо, сахар и соль тщательно перемешать. Добавить соду, погасить уксусом, оставить на 3–5 минут. Постепенно порциями ввести муку и вымесить тесто. Оно должно получиться эластичным и не тугим. Тесто разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края, оставив середину открытой. Сформовать беляши и жарить в разогретом растительном масле до готовности, выкладывая на сковороду открытой частью вниз.

Пирожки с курицей и овощами

Для теста: *мука пшеничная — сколько пойдет, простокваша (кефир) — 4 ст. л., творог домашний нежирный — 4 ст. л., яйца (желток) — 4 шт., сахар — 1 ст. л., сода — 1 ч. л., масло растительное — 4 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *филе куриное — 250–300 г, лук репчатый крупный — 1 шт., морковь крупная — 1 шт., масло растительное — 2 ст. л., масло сливочное — 20 г, сливки домашние (сметана) — 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Филе нарезать кубиками, морковь натереть на мелкой терке, измельчить лук. Филе обжарить в смеси сливочного и растительного масла, посолить и поперчить, в конце добавить сливки (сметану). Остудить и измельчить блендером. В той же сковороде обжарить морковь с луком. После приготовления овощи измельчить блендером и смешать с фаршем.

В отдельной посуде взбить яйца с сахаром, солью и растительным маслом. В другую миску вылить простоквашу, выложить взбитый блендером домашний творог, смешать с содой. Перемешать, оставить на 15–20 минут и соединить с взбитыми яйцами. Добавлять муку и замешивать до тех пор, пока не получится слегка мягковатое тесто. Скатать его в шар и накрыть салфеткой на 15–20 минут. Разделить тесто на одинаковые

кусочки, раскатать кружочки, на каждый выложить фарш и соединить края. Обжаривать пирожки на среднем огне в большом количестве масла.

Пирожки с курицей и луком

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 500 г, сахар — 2 ст. л., яйца — 4–5 шт., соль — ½ ч. л., сода — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л.*

Для начинки: *филе куриное — 300 г, лук репчатый — 2 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Отварное куриное филе пропустить через мясорубку. Репчатый лук нарезать, слегка спассеровать в растительном масле, добавить куриный фарш, обжарить до готовности, посолить и поперчить по вкусу. Остудить.

Все ингредиенты для теста соединить, вымесить, постепенно добавляя муку. Тесто должно получиться мягким. Разделить его на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, на каждый выложить начинку и соединить края. Получившиеся пирожки жарить в большом количестве масла до готовности.

Пирожки с курицей и шампиньонами

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, творог — 250 г, яйца — 2 шт., разрыхлитель — 2 ч. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *окорочок куриный — 1 шт., шампиньоны — 100 г, лук репчатый — 1 шт., масло растительное — 1 ст. л., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Обжарить в растительном масле нарезанный лук, добавить нарезанные грибы, обжарить, посолить и поперчить по вкусу. С вареного куриного окорочка снять кожицу, нарезать мясо не слишком мелко и соединить с грибной массой.

Из всех ингредиентов замесить тесто, сделать шар, оставить на 15 минут, разделить на одинаковые кусочки, раскатать кружочки, на каждый выложить начинку, соединить края и оставить для расстойки. Обжарить пирожки в масле со всех сторон на среднем огне.

Пирожки с курицей, грибами и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, яйца — 2 шт., творог — 250 г, сахар — 2 ч. л., сода — ½ ч. л., уксус — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *шампиньоны — 100–120 г, филе куриное — 300 г, лук репчатый — 1 шт., укроп — 1 пучок, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Куриное филе нарезать небольшими кусочками, обжарить на среднем огне до готовности. Грибы и лук мелко нарезать и обжарить. Грибы с луком и куриное филе измельчить в блендере, добавить мелко нарезанный укроп, соль и перец.

Смешать все ингредиенты и замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто. Разделить готовое тесто на несколько равных частей, раскатать кружочки, выложить на середину начинку и соединить края, формуя пирожок. Жарить пирожки, выкладывая на сковороду швом вниз, в растительном масле с каждой стороны.

Пирожки с курицей, гречкой и беконом

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 400 г, яйцо — 1 шт., сода — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *бекон сырокопченый — 100 г, грудка куриная — 1 шт., гречка — 50 г, яйца — 3 шт., лук репчатый — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., лук зеленый — 1 пучок, соль — 1 щепотка, молотый черный перец — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Гречку отварить. В топленом сливочном масле обжарить куриную грудку, нарезанную кусочками. Добавить нарезанный лук, бекон, гречку, нарезанные яйца и зеленый лук, посолить и поперчить. Перемешать.

В творог добавить соль, соду, уксус, яйцо. Всыпать муку. Замесить податливое тесто, нарезать его на кусочки, обвалять в муке и раскатать. Выложить начинку. Соединить края, сформовать пирожки и обжарить в разогретом растительном масле с обеих сторон.

Пирожки с ветчиной и сыром

Для теста: *мука пшеничная — 1½ стакана, творог — 250 г, яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л., сода — ½ ч. л.*

Для начинки: *ветчина — 200 г, сыр твердый — 200 г, яйцо — 1 шт., лук зеленый — ½ пучка*

Для обжаривания: *масло растительное*

Ветчину и сыр натереть на терке, добавить мелко нарезанный лук, вбить сырое яйцо и перемешать.

Смешать творог с яйцом, солью и сахаром, добавить муку и погашенную уксусом соду. Тесто должно получиться мягким, липнущим к рукам. Убрать его в холодильник на 30–40 минут. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Обжарить их на сковороде с растительным маслом со всех сторон до готовности.

Пирожки с рыбой и рисом

Для теста: *мука пшеничная — 1 стакан, творог — 200 г, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., сода — ½ ч. л., уксус — 1 ст. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *рыба отварная — ½ стакана, рис вареный — ½ стакана, лук репчатый — 1 шт., укроп — ½ пучка, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Разделить рыбу на кусочки, смешать с рисом и жареным луком, добавить рубленый укроп, посолить и поперчить по вкусу.

Смешать творог, сахар, соль, яйцо, соду погасить уксусом, добавить муку и замесить мягкое, слегка липнущее к рукам тесто. Положить его в полиэтиленовый пакет и убрать в холодильник на 30 минут. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Вырезать кружочки, выложить на них начинку, соединить края и сформовать пирожки. Обжаривать пирожки порциями, поскольку они увеличиваются в объеме.

Пирожки с грибами

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 500 г, яйца — 3 шт., сода — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л., сахар — 1 щепотка, соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *грибы свежие — 400 г, лук репчатый — 2 шт.*
Для обжаривания: *масло растительное*

Лук очистить, нарезать небольшими кубиками. Грибы вымыть, мелко нарезать и обжарить с луком в растительном масле.

Творог протереть через сито. Муку просеять. Соду погасить уксусом. В творог добавить яйца, соль и сахар, перемешать. Продолжая перемешивать, частями всыпать муку, ввести погашенную соду. Замесить эластичное, не липнущее к рукам тесто, оставить на 30 минут. Готовое тесто скатать в жгут и нарезать кусочками, раскатать кружочки. На середину каждого выложить начинку и сформовать пирожки продолговатой формы. Растительное масло разогреть, выложить пирожки, закрыть крышкой и обжарить до готовности.

Пирожки с шампиньонами и камамбером

Для теста: *мука пшеничная — 250 г, творог — 250 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ч. л., соль — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л., сода — ½ ч. л.*
Для начинки: *шампиньоны свежие — 500 г, сыр камамбер — 125 г, лук репчатый — 2 шт., масло растительное — 3 ст. л., соль — 1 г, перец черный молотый — 1 г*
Для обжаривания: *масло растительное*

Шампиньоны разрезать вдоль на 4 части и нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить шампиньоны и жарить, пока не выпарится жидкость. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать, остудить. Сыр нарезать маленькими кубиками, добавить к жареным грибам, перемешать.

Из творога, муки, яиц, соли, сахара, соды и уксуса замесить тесто. Разделить его на равные части и каждую достаточно тонко раскатать. Выложить на середину начинку, соединить края и сформовать пирожок продолговатой формы. Жарить пирожки в достаточном количестве растительного масла, выкладывая швом вниз.

Пирожки с зеленым луком и яйцами

Для теста: *творог — 250 г, мука пшеничная — 1–*

1½ стакана, яйцо — 1 шт., соль, сода — на кончике ножа

Для начинки: *яйца — 3–4 шт., лук зеленый — 50–70 г, соль и специи — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Зеленый лук нарезать, смешать с яйцами, добавить соль и специи.

Творог, муку, яйцо, соль и соду смешать, замесить мягкое тесто. Готовое тесто разделить на одинаковые части, раскатать кружочки, выложить на середину начинку и соединить края. Разогреть сковороду на сильном огне, налить растительное масло слоем 1 см, разогреть и жарить пирожки с обеих сторон.

Пирожки с картофелем

Для теста: *мука пшеничная — 250–300 г, творог — 250 г, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 2 ч. л., разрыхлитель — 1 ч. л.*

Для начинки: *картофель — 500 г, лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, размять в пюре и смешать с жареным луком. Поперчить, посолить. Остудить.

Яйца взбить с солью и сахаром. Добавить творог и хорошо перемешать до однородной массы. Постепенно ввести муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить мягкое тесто, оно должно быть немного липким. Накрыть тесто салфеткой и оставить на 30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Если тесто прилипает к рукам, можно смазать их растительным маслом. Пирожки жарить на сковороде с разогретым маслом по 2 минуты с каждой стороны.

Пирожки с яйцами и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 250 г, сметана — 3 ст. л., яйцо — 1 шт., сода — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *яйца — 3 шт., лук зеленый — 1 пучок, укроп —*

1 пучок, масло сливочное и растительное — по 1 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу

Для обжаривания: *масло растительное*

Яйца сварить и натереть на крупной терке. Добавить измельченную зелень. Растопить 1 ст. л. сливочного и 1 ст. л. растительного масла, смешать с яйцами и зеленью. Поперчить и посолить по вкусу.

В миску выложить творог, добавить сметану, на сметану высыпать соду, посолить и хорошо растереть ложкой до однородной массы. Добавить яйцо и растительное масло. Снова хорошо растереть. Добавить 1 стакан муки и хорошо перемешать. Постепенно добавляя муку, хорошо вымесить тесто. Оно должно быть мягким и чуть липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и дать ему отдохнуть 30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки чуть толще, чем для вареников, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Обжарить пирожки, выкладывая швом вниз, в растительном масле на небольшом огне до зарумянивания.

Пирожки с брынзой и зеленью

Для теста: *мука пшеничная — 160 г, творог — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 1 ст. л., сода — ½ ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *брынза — 300 г, укроп (или петрушка) — 1 пучок*

Для обжаривания: *масло растительное*

Брынзу или рассольный сыр натереть на крупной терке. Зелень мелко нарубить ножом и смешать с брынзой.

В глубокую миску вбить яйца, добавить соль и сахар, взбить венчиком. В яичную смесь выложить творог и взбить блендером в однородную массу. Просеять в миску пшеничную муку, добавить соду и замесить тесто. Готовое тесто разрезать на части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Жарить в достаточном количестве масла на хорошо разогретой сковороде с обеих сторон примерно по 3 минуты.

Пирожки с капустой и яйцами

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, творог — 250 г, кефир — 200 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., разрыхлитель —*

1 ч. л., соль — 1 ч. л.

Для начинки: *капуста свежая — 600 г, молоко — 150 мл, масло сливочное — 10–15 г, яйца — 4 шт., перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Капусту тонко нашинковать и тушить в молоке, постоянно помешивая, до выпаривания жидкости. Посолить, поперчить и перемешать. Остудить и смешать с мелко нарезанными вареными яйцами.

В кефир выложить разрыхлитель, сахар, соль, яйцо, все хорошо перемешать. Добавить творог, постепенно ввести муку и замесить тесто, оно должно немного липнуть к рукам. Оставить тесто на 20 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить на середину начинку и соединить края. Выложить пирожки на сковороду швом вниз и обжарить в большом количестве масла с обеих сторон.

Пирожки с морковью

Для теста: *мука пшеничная — 275 г, творог — 100 г, яйцо — 1 шт., кефир — 110 мл, сахар — 7 г, масло растительное — 15 мл, разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *морковь — 2 шт., масло сливочное — 30 г, сахар — 2 ст. л., молоко — 2 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Морковь очистить, натереть на крупной терке, смешать с молоком и сахаром, тушить 10–15 минут. В готовую морковь добавить сливочное масло, перемешать. Начинка должна быть густой.

В отдельную посуду просеять 200 г муки и смешать с разрыхлителем. В другой емкости соединить творог, кефир, яйцо, сахар, растительное масло и соль. Обе смеси соединить и перемешать до однородности. В оставшуюся муку выложить творожное тесто, вымесить его до гладкого, эластичного состояния, прикрыть салфеткой и оставить в прохладном месте на 15 минут. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить начинку и сформовать пирожки. Жарить на сковороде с разогретым маслом по 2 минуты с каждой стороны.

Пирожки с квашеной капустой

Для теста: *мука пшеничная — 300 г, творог — 250 г, яйца — 2 шт., сметана — 3 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., разрыхлитель — 1 пачка, сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *капуста квашеная — 300 г, лук репчатый — 2 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Если капуста очень кислая, промыть ее под проточной водой, положить в дуршлаг и дать стечь воде. Лук измельчить. Отдельно обжарить в растительном масле квашеную капусту и лук, соединить и хорошо перемешать. Остудить.

Муку просеять, добавить разрыхлитель, все хорошо перемешать. Творог средней жирности размять вилкой, чтобы не было комков. Взбить яйца, добавить творог, сметану, растительное масло, сахар, соль, все хорошо перемешать. Частями всыпать муку с разрыхлителем, продолжая вымешивать. Тесто должно получиться мягким и эластичным. Вымешенное тесто положить в холодильник на 30 минут, накрыв полиэтиленовым пакетом или пищевой пленкой. Готовое тесто разделить на 20 частей, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Жарить пирожки в большом количестве растительного масла до готовности.

Пирожки с яблоками и медом

Для теста: *мука пшеничная — 10 ст. л., творог — 500 г, яйца — 2 шт., сахар — 3 ст. л., сода — 1 щепотка, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *яблоки — 3 шт., мед и корица — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, натереть на крупной терке и смешать с медом и корицей.

Из всех ингредиентов замесить однородное тесто и разделить его на 20 частей. Раскатать небольшие кружочки, положить на середину каждого начинку и соединить края, придав пирожкам овальную форму. Жарить в раскаленном растительном масле с обеих сторон.

Пирожки с яблоками

Для теста: *мука пшеничная — 120–150 г, творог — 200 г, яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. л., соль и сода — по 1 щепотке*

Для начинки: *яблоки — 3–4 шт., масло сливочное — 20 г, ванильный сахар — щепотка, сахар — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки очистить от сердцевины и кожицы, нарезать кубиками. В сковороде растопить сливочное масло, добавить нарезанные яблоки и ванильный сахар, по желанию — 2 ст. л. обычного сахара. Сковороду накрыть крышкой и потомить начинку на слабом огне до мягкости яблок 3–5 минут. Готовые яблоки остудить.

К творогу добавить сахар, соль, соду и яйцо. Тщательно размять, чтобы осталось как можно меньше крупинок творога. Постепенно добавить просеянную муку и замесить мягкое, слегка липкое тесто. Накрыть его пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час. Готовое тесто обмять, разделить на кусочки, раскатать кружочки, середина которых должна быть немного толще. На середину насыпать 1 ч. л. сахара, выложить начинку и соединить края. Жарить на разогретой с растительным маслом сковороде на небольшом огне с обеих сторон до румяной корочки.

Пирожки с яблоками и лимоном

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 250 г, сметана — 3 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., яйцо — 1 шт., сода — 1 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для начинки: *яблоки — 3–4 шт., лимонный сок — 2 ст. л., цедра лимонная — 1 ст. л., сахар — 2 ст. л., масло сливочное — 1 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить лимонный сок и цедру, перемешать. Нагреть сковороду, растопить сливочное масло, всыпать сахар и хорошо перемешать. Как только крупинки сахара начнут таять, выложить в сковороду нарезанные яблоки, хорошо перемешать и прогреть 1–2 минуты. Снять с огня, накрыть крышкой и остудить.

В миску выложить творог, добавить сметану, на сметану высыпать соду, посолить и хорошо растереть ложкой до однородной массы. Добавить яйцо и растительное масло. Снова хорошо растереть. Добавить 1 стакан муки и хорошо перемешать. Постепенно добавляя муку, хорошо вымесить тесто. Оно должно быть мягким и чуть липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и

дать ему отдохнуть 30 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки чуть толще, чем для вареников, на середину каждого выложить начинку, соединить края. Обжарить пирожки, выкладывая швом вниз, в растительном масле на небольшом огне до зарумянивания.

Пирожки с картофельным пюре и жареным луком

Для теста: *мука пшеничная — 3 стакана, творог — 250 г, кефир — 200 мл, яйцо — 1 шт., сахар — 1 ст. л., разрыхлитель — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *пюре картофельное — 500 г, лук репчатый — 3 шт., сливки — 20 г, перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить, воду слить. Лук мелко нарезать и пассеровать до золотистого цвета. Смешать с горячим картофелем, влить сливки, тщательно размять до однородности, посолить и поперчить.

В кефир добавить разрыхлитель, сахар, соль, яйцо, все хорошо перемешать. Добавить творог, постепенно ввести муку и замесить тесто, оно должно немного липнуть к рукам. Оставить тесто на 20 минут. Готовое тесто разделить на равные части, раскатать кружочки, выложить на середину начинку и соединить края. Пирожки выложить на сковороду швом вниз и обжарить с большим количеством масла до янтарной корочки с обеих сторон.

Пирожки с яблоками и изюмом

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 250 г, яйца — 2 шт., соль — 1 ч. л., сахар — 1 ст. л., сметана — 3 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., сода — ½ ч. л., уксус — ½ ч. л.*

Для начинки: *яблоки — 1–2 шт., изюм светлый — 100 г, сахар — 1–2 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки натереть на крупной терке, добавить немного сахара. Изюм залить горячей водой на 10 минут и соединить с яблоками.

Яйца перетереть с творогом. Добавить сахар, соль, сметану, растительное масло, погашенную уксусом соду, перемешать и ввести муку. Замесить тесто. Готовое тесто раскатать, разрезать на квадратики, выложить начинку и соединить края. Жарить

пирожки в достаточном количестве растительного масла до золотистого цвета с обеих сторон.

Пончики с черносливом и курагой

Для теста: *мука пшеничная — 1½ стакана, творог нежирный — 250 г, яйцо — 1 шт., сахар — 6 ст. л., разрыхлитель — 10 г, ванилин — на кончике ножа, цедра 1 лимона, соль — 1 щепотка*

Для начинки: *курага, чернослив*

Для обжаривания: *масло растительное*

Соединить все ингредиенты для теста, тщательно перемешать. Добавить муку с разрыхлителем, замесить тесто. Готовое тесто разрезать на одинаковые кусочки, на середину каждого положить курагу или чернослив, сформовать шарики и обжарить во фритюре. Огонь должен быть небольшим, чтобы пончики прожаривались равномерно. Готовые пончики по желанию присыпать сахарной пудрой.

Пирожки с яблоками и корицей

Для теста: *мука пшеничная — 150 г, творог — 100 г, сметана — 20 г, яйца — 2 шт., сода — на кончике ножа, соль — по вкусу*

Для начинки: *яблоки — 300 г, сахар — 30 г, корица — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, добавить корицу и сахар, перемешать.

Соединить творог и сметану, ввести в смесь взбитые с солью яйца. Дважды просеять муку с содой, добавить ее к творожной массе и хорошо вымесить. Подготовленное тесто, накрыв салфеткой, оставить в холодильнике на 30 минут. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить на каждый небольшое количество яблочной начинки и соединить края. Раскалить сковороду с большим количеством растительного масла, убавить огонь до среднего и жарить пирожки с обеих сторон до готовности.

Пончики ленивые

Для теста: *мука пшеничная — 200 г, творог — 200 г, масло сливочное — 80 г, сахар — 100 г, яйца — 3 шт., миндаль или грецкие орехи — 2 ст. л., изюм — 2 ст. л., лимонная цедра — 1 ч. л., лимонный сок — 2 ст. л., коньяк — 2 ст. л., разрыхлитель — 2 ч. л., соль — 1 щепотка*

Для обжаривания: *масло растительное*

Хорошо взбить мягкое сливочное масло, добавить сахар и яйца. Продолжить взбивать. Добавить соль, цедру лимона, лимонный сок, коньяк, творог и орехи. Смешать муку с разрыхлителем, просеять и добавить в тесто. Добавить изюм. Все очень хорошо перемешать. В кастрюле разогреть растительное масло. Столовой ложкой отделять от теста небольшие кусочки, опускать в разогретое масло и обжаривать до золотисто-коричневого цвета.

Пирожки с яблоками, черносливом и изюмом

Для теста: *мука пшеничная — 2 стакана, творог — 500 г, сахар — 2 ст. л., яйца — 4–5 шт., соль — ½ ч. л., сода — 1 ч. л., уксус — 1 ст. л.*

Для начинки: *яблоки — 1–2 шт., чернослив — 10 шт., изюм — 50 г, сок лимона — 1 ч. л., сахар — 1–2 ст. л., сухари панировочные — 2 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Изюм и чернослив на 5 минут залить кипятком. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Изюм и чернослив обсушить. Все смешать с сухарями и сахаром перед тем, как раскладывать начинку.

Яйца взбить с сахаром и солью. Добавить творог и соду, погашенную уксусом. Муку просеять, смешать с остальными составляющими, замесить тесто, оно должно быть однородным, мягким, немного липким. Оставить тесто на 30 минут, накрыв салфеткой или пищевой пленкой. Готовое тесто разделить на одинаковые части, раскатать кружочки, выложить начинку и соединить края. Жарить, используя казанок или глубокую сковороду, 5–6 минут. Пирожки должны погрузиться в масло больше чем наполовину.

Изделия из картофельного теста

Печеные изделия из картофельного теста

Пирожки с мясом

Для теста: *пюре картофельное — 1 пакетик (80 г), мука пшеничная — 700 г, дрожжи свежие — 42 г, вода — 200 мл, молоко — 200 мл, масло растительное — 200 мл, яйцо (белок) — 1 шт., сахар — 2 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *фарш — 250 г, лук репчатый — 2 шт., перец болгарский сладкий — 1 шт., паста томатная — 1 ч. л., масло растительное — 2 ст. л.*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Репчатый лук нарезать, обжарить, добавить фарш и еще немного обжарить, добавить нарезанный болгарский перец, томатную пасту и жарить все вместе в растительном масле.

Дрожжи раскрошить, засыпать солью и сахаром, добавить теплую воду и молоко, растительное масло, яичный белок, картофельное пюре, муку, замесить тесто и оставить подняться. Готовое тесто разделить на части, раскатать кружочки, выложить начинку, соединить края. Смазать пирожки взбитым желтком, дать расстояться и выпекать при 180 °С 15 минут.

Ватрушки с мясом

Для теста: *картофель — 1 кг, масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., соль, мускатный орех, перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *фарш мясной с луком и специями — 500 г*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Отварить картофель в мундире, очистить, размять в пюре, добавить масло, яйцо, соль и специи. Тщательно вымесить тесто. Мокрыми руками сформовать круглые лепешки, сделать в каждой небольшое углубление, столовой ложкой выложить фарш. Перенести ватрушки на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком и поставить в духовку запекаться до румяной корочки.

Пирожки с мясом и яйцами

Для теста: *картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *мясо вареное — 250 г, яйца вареные — 2–3 шт., соль, молоко или сливки*

Для смазывания: *растительное масло, яйцо (желток), вода*

Вареное мясо пропустить через мясорубку вместе с яйцами, добавить молоко или сливки, чтобы получилась однородная, достаточно густая масса.

Картофель отварить в мундире, очистить и пропустить через мясорубку. В картофельную массу добавить 1 сырое яйцо и 1 белок (желток отложить для смазывания пирожков), посолить и хорошо перемешать руками. Полиэтиленовый пакет смазать растительным маслом, выложить на него 2 ст. л. картофельной массы и сформовать лепешку диаметром около 15 см и толщиной не менее 1 см. На середину картофельной лепешки выложить мясной фарш. Руки просунуть под мешок и, сгибая лепешку с двух сторон, аккуратно соединить ее края. Выложить пирожки на обильно смазанный растительным маслом противень и поставить его в разогретую до максимальной температуры духовку. Через несколько минут, когда пирожки сверху подсохнут, смазать их желтком, смешанным с 2 ст. л. воды. Выпекать до зарумянивания.

Пирожки с сосисками

Для теста: *картофель — 1 кг, манная крупа — 110 г, маргарин — 80 г, яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 300 г*

Для начинки: *сосиски — 600 г*

Для смазывания: *яйцо, масло сливочное — 50 г*

Горячий отварной картофель пропустить через мясорубку, вбить яйцо, всыпать манную крупу и муку, положить маргарин, посолить и хорошо перемешать (взбить).

Картофельное тесто разрезать на прямоугольники, соответствующие длине и ширине сосисок. Сосиски завернуть в полученные прямоугольники, защипнув края теста со всех сторон. Яйцо смешать с растопленным, но не горячим маслом и смазать сосиски в тесте, выложенные на противень, смазанный растительным маслом. Выпекать примерно 20–25 минут до золотистой корочки.

Пирожки с ветчиной

Для теста: *картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 250 г, соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *ветчина сырокопченая соленая — 250 г, лук репчатый — 4 шт., сметана — 200 г, масло растительное — 3–4 ст. л., свежая зелень — 1 пучок*

Лук очистить, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле. Добавить сырокопченую ветчину и мелко нарубленную свежую зелень.

Сваренный в мундире картофель очистить от кожуры и натереть на терке. В натертый картофель добавить яйца, соль, перец и муку. Замесить картофельное тесто для пирожков. Тесто разделить на равные части, сделать лепешки. Один край лепешки смазать 2–3 ч. л. сметаны и выложить мясную начинку. Соединить края, чтобы получился полукруг, и примять вилкой. Готовые пирожки выложить на противень, застеленный пергаментом, и смазать растительным маслом. Выпекать 30–40 минут при температуре 200 °C.

Пирожки с картофелем и мясом

Для теста: *картофель — 300 г, мука пшеничная — 1 стакан, яйцо — 1 шт., дрожжи сухие — 15 г, масло растительное — 3 ст. л., вода — ½ стакана, сахар — 1 ч. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *говядина — 200 г, картофель — 2 шт., лук репчатый — 1 шт., яйцо — 1 шт., соль, перец черный молотый, укроп или петрушка — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Картофель очистить, сварить, пропустить через мясорубку и смешать с сырым яйцом. Говядину отварить, пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, петрушкой или укропом и пассерованным луком. Подготовленные картофель и мясо перемешать.

Картофель отварить в мундире, слегка остудить, очистить и пропустить через мясорубку. Смешать с мукой и солью. Дрожжи развести в теплой воде с сахаром. Когда дрожжи вспенятся, вылить их в мучную смесь, туда же влить растительное масло и вбить яйцо. Вымесить эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место подходить. Подошедшее картофельное тесто обмять и дать подойти еще раз. Из теста сделать небольшие лепешки, на середину каждой положить начинку и соединить края. Пирожки положить для расстойки на смазанный

растительным маслом противень на 10–15 минут, смазать взбитым яйцом и выпекать при температуре 220–240 °С.

Пирожки с курицей

Для теста: *картофель — 10 шт., мука пшеничная — 3–4 ст. л., яйца — 2 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *грудки куриные — 2 шт., лук репчатый — 3 шт., масло растительное, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Вареную курятину нарезать кубиками. Нарезанный полукольцами лук обжарить в растительном масле. Смешать мясо с луком, посолить и поперчить.

Сваренный в мундире картофель очистить, натереть на терке. Хорошо вымешать с яйцами, солью и мукой. Тесто разделить на небольшие одинаковые кусочки. Мокрыми руками сделать из них лепешки, выложить по 2–3 ч. л. начинки и соединить края. Выложить пирожки на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут. За 2–3 минуты до готовности смазать взбитым яйцом.

Пирожки с рыбой и морской капустой

Для теста: *картофель — 600 г, мука пшеничная — 2 стакана, яйца — 2 шт., дрожжи свежие — 30 г, масло растительное — 7 ст. л., вода — 150 мл, сахар — 1 ч. л., соль — 2 ч. л.*

Для начинки: *филе морской рыбы — 500 г, салат из морской капусты — 250 г, соль и перец черный молотый — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Для смазывания: *яйцо*

Филе морской рыбы посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Остывшую рыбу нарезать мелкими кубиками и смешать с салатом из морской капустой.

Картофель отварить в мундире, слегка остудить, очистить и пропустить через мясорубку. Смешать с мукой и солью. Дрожжи развести в теплой воде с сахаром. Когда дрожжи вспенятся, вылить их в мучную смесь, влить растительное масло и вбить яйцо. Вымесить эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место. Подошедшее картофельное тесто обмять и дать подойти еще раз. Готовое тесто разделить на

равные кусочки, сделать лепешки, выложить начинку и соединить края, формуя пирожок. Пирожки выложить на смазанный растительным маслом противень, дать немного подойти, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при температуре 220 °С примерно 25 минут.

Пирожки с зерненым творогом

Для теста: *картофель — 10 шт., яйцо куриное — 1 шт. + 1 белок, мука пшеничная — 175 г, соль и сахар — по вкусу*

Для начинки: *зерненый творог — 300 г, яйцо (желток) — 1 шт., соль и сахар — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Творог смешать с желтком, сахаром и солью.

Картофель очистить, отварить и натереть на терке. Добавить взбитое яйцо + 1 белок, соль и муку, перемешать. Готовое тесто раскатать, вырезать стаканом кружочки, на каждый выложить 1 ч. л. творожной начинки, сформовать пирожки. Пирожки выложить на смазанный маргарином противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 200 °С до золотистого цвета.

Пирожки с фасолью

Для теста: *картофель — 1 кг, мука пшеничная — 1–2 ст. л., яйцо — 1 шт., сода, соль — по вкусу*

Для начинки: *фасоль — 1 стакан, лук репчатый — 3 шт., чеснок — 4–5 зубчиков, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Фасоль замочить в холодной воде, отварить и хорошо размять. Лук нарезать, спассеровать в масле, разделить пополам. Часть лука смешать с фасолью, добавить растертый чеснок, посолить и поперчить.

Картофель очистить и натереть на мелкой терке. Сцедить жидкость, массу отжать. Добавить муку, яйцо, соду на кончике ножа, посолить по вкусу. Перемешать. Из картофельного теста сделать небольшие лепешки, на середину каждой положить начинку, соединить края. Выпекать пирожки на противне, смазанном жиром. Когда зарумянятся, вынуть из духовки, сложить в эмалированную кастрюлю, посыпать пассерованным луком, накрыть крышкой и поставить на 5—10 минут в духовку.

Пирожки с сушеными грибами и рисом

Для теста: *картофель — 400 г, мука пшеничная — 50 г, масло сливочное — 20 г, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *грибы сушеные — 100 г, рис — 20 г, лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 20 г, соль — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сушеные грибы замочить, отварить, мелко нарубить, обжарить в сливочном масле с мелко нарезанным репчатым луком, соединить с рассыпчатым вареным рисом, посолить и перемешать.

Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку, соединить с мукой, сырым яйцом, небольшим количеством масла, солью и тщательно вымесить. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и выемкой вырезать кружочки диаметром 8—10 см. На середину каждого выложить фарш, края соединить. Пирожки выложить швом вниз на смазанный маслом противень, смазать сырым яйцом и выпечь в духовке.

Пирожки с лисичками открытые

Для теста: *картофель — 400 г, мука пшеничная — 250 г, масло растительное — 3 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *лисички свежие — 400 г, лук репчатый — 1 шт., укроп — 3–4 веточки, сметана — 200 мл, растительное масло — 2 ст. л., перец душистый молотый — ½ ч. л., соль — по вкусу*

Лисички промыть, нарезать кусочками и выложить на сухую сковороду. Как только сок из грибов выпарится, добавить растительное масло. Через 5 минут добавить мелко нарезанный лук. Перемешать и жарить 5 минут на небольшом огне. Посолить и поперчить. Готовые грибы остудить, смешать с нарезанным укропом.

Картофель сварить, остудить, натереть на мелкой терке и смешать с растительным маслом и солью. Муку просеять, соединить с картофелем. Замесить картофельное тесто, оно должно быть легким и эластичным. Готовое тесто скатать в жгут и разделить на 9—10 частей. Из каждой скатать шарик и расплющить его в тонкую лепешку. На лепешку выложить 1 ст. л. грибов и соединить края, оставив середину открытой. Выложить пирожок на противень и слегка приплюснуть. Добавить в каждый пирожок 1 ч. л. сметаны. Поставить противень с пирожками в

разогретую до 200 °С духовку и выпекать 40 минут.

Пирожки с сушеными грибами

Для теста: *картофель — 1 кг, яйца — 3 шт., сметана — 4 ст. л., мука пшеничная — 4 ст. л., масло растительное — 50 мл, соль — по вкусу*

Для начинки: *грибы сушеные — 50 г, лук репчатый — 2 шт., хлеб белый — 100 г, масло растительное — 2 ст. л., зелень петрушки — 1 ст. л., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для смазывания: *яйцо*

Сушеные грибы хорошо промыть, залить холодной водой и оставить на 5–7 часов, затем сварить в той же воде. Хлеб намочить в молоке. Нарезанный лук посолить и обжарить в растительном масле. Сваренные грибы, поджаренный лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку, тщательно перемешать, добавить перец и зелень петрушки.

Картофель сварить, пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сметану, муку, растительное масло, соль и замесить тесто. Из готового теста раскатать 2 полоски шириной 6 см и на одной из них разложить грибной фарш в виде небольших шариков на расстоянии 3 см друг от друга. Накрыть начинку второй полоской теста, разрезать, сформовать пирожки, смазать их взбитым яйцом и запечь в духовке.

Пирожки с шампиньонами и морковью

Для теста: *картофель — 5 шт., мука пшеничная — 500–550 г, вода — 250 мл, дрожжи — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, сахар — 1 ч. л., соль — ½ ч. л.*

Для начинки: *шампиньоны — 250 г, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Для смазывания: *яйцо (желток)*

Лук мелко нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Морковь натереть на крупной терке и добавить к луку. Когда морковь слегка обжарится, всыпать нарезанные грибы, выпарить из них лишнюю влагу, не ужаривать. Посолить, поперчить и остудить.

Картофель отварить и остудить. В теплую воду добавить

сахар, дрожжи и немного муки. Перемешать и оставить на 5 минут, пока дрожжи разойдутся. Картофель натереть на мелкой терке, добавить яйцо, соль и опару. Перемешать и постепенно ввести муку. Когда тесто соберется в один плотный комок, добавить мягкое сливочное масло, хорошо вымесить и дать расстояться под пленкой в теплом месте 1 час. Готовое тесто разделить на 2 равные части и раскатать полоски. На один край полоски выложить начинку, накрыть свободным краем и хорошо соединить. Нарезать кусочками по 7–8 см. Выложить пирожки на подготовленный противень и дать расстояться 15 минут. Смазать взбитым желтком и выпекать в нагретой до 200 °C духовке 20 минут.

Жареные изделия из картофельного теста

Пирожки с сосисками

Для теста: *картофель — 10 шт., мука пшеничная — 3 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *сосиски — 7 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

В чуть теплое картофельное пюре добавить яйцо, муку, при необходимости посолить и тщательно перемешать. Для приготовления пирожков смочить руки водой, разделить тесто на равные части, сделать лепешки, разложить по ним сосиски, сформовать пирожки. Выкладывать их на разогретую с маслом сковороду и обжаривать по 2–4 минуты с каждой стороны.

Кохинья с курицей и овощами

Для теста: *картофель — 350 г, мука пшеничная — 400 г, яйца — 2 шт., молоко, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *грудки куриные — 320 г, помидоры — 2 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., чеснок — 4 зубчика, масло растительное, петрушка, перец чили, перец черный молотый — по вкусу*

Для панировки: *молоко — 70 мл, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 100 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

Куриные грудки промыть, отварить и мелко нарезать. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить до прозрачности мелко нарезанный лук, добавить курятину, перемешать и готовить 5 минут на среднем огне. Добавить мелко натертую морковь и готовить еще 5 минут, после чего подмешать мелко нарезанные помидоры, зелень и молотый перец. Тушить на среднем огне до готовности моркови. Остудить.

В отваренный до готовности картофель добавить яйца, соль и перец. Влить немного молока, приготовить пюре. Добавить муку и замесить тугое тесто. Отщипывать кусочки теста, скатывать шарики и делать лепешки диаметром приблизительно 7 см. Выкладывать на каждую немного начинки, формовать пирожки. Взбить 2 яйца с молоком. Обмакнуть каждый пирожок в яично-

молочную смесь и обвалять в муке. В глубокой сковороде раскалить растительное масло и жарить в нем пирожки до золотистой корочки с обеих сторон.

Пирожки с телятиной

Для теста: *картофель — 1 кг, мука пшеничная — 3–4 ст. л., яйца — 3 шт., соль — ½ ч. л., перец черный молотый — ¼ ч. л.*

Для начинки: *телятина — 500 г, лук репчатый — 2 шт., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Отварное мясо прокрутить на мясорубке. Лук нарезать кубиками и пассеровать в растительном масле 5–7 минут. Добавить фарш и обжаривать все вместе, помешивая, еще 5 минут. Посолить и поперчить, хорошо перемешать.

Картофель отварить в мундире, очистить и еще теплым перекрутить в мясорубке. Добавить яйца, соль, перец, муку. Все хорошенько вымесить. Готовое тесто разрезать на равные кусочки, из каждого скатать небольшой шар, раскатать лепешки, выложить начинку и соединить края. Разогреть растительное масло и жарить пирожки на среднем огне до золотистой корочки, перевернуть и жарить с другой стороны.

Пирожки с мясом и травами в панировке

Для теста: *картофель — 800 г, яйцо — 1 шт., приправа для картофеля — 1/3 ч. л., соль — ½ ч. л., перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *фарш (говядина и курятина) — 300 г, лук репчатый — 1 шт., приправа к мясу — 1/3 ч. л., масло растительное — 1 ст. л., соль — 1/3 ч. л., приправы сухие — по вкусу*

Для панировки: *яйцо — 1 шт., панировочные сухари*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до полупрозрачности, добавить мясной фарш и жарить до испарения жидкости. Посолить, добавить сухие приправы и приправу к мясу. Перемешать.

Картофель очистить, залить водой, посолить и отварить до готовности, размять. В слегка остывший картофель вбить яйцо,

добавить перец, приправу для картофеля и перемешать. Картофельное тесто разделить на части, сформовать из них лепешки, выложить начинку и соединить края. Яйцо взбить, обвалять каждый пирожок в яйцо, а затем в панировочные сухари. Обжаривать до золотистого цвета с двух сторон.

Пирожки с фаршем и морковью

Для теста: *картофель — 600 г, мука пшеничная — 200 г, яйцо — 1 шт., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *фарш мясной — 300 г, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., соль, перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Нарезать лук, натереть морковь, обжарить до мягкости. Добавить фарш и обжаривать, разминая комочки, 10 минут. Посолить, поперчить, хорошо перемешать. Остудить.

Отварить картофель, охладить, очистить и натереть на крупной терке. Добавить яйцо, соль и перец, перемешать. Ввести просеянную муку и замесить картофельное тесто. Разделить тесто на одинаковые части, сформовать лепешки и выложить начинку. Соединить края. Разогреть растительное масло, выкладывать пирожки швом вниз и жарить с обеих сторон до зарумянивания.

Пирожки с сардельками в панировке

Для теста: *картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., маргарин — 2 ст. л., мука пшеничная — 2–3 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *сардельки — 4–5 шт.*

Для панировки: *молотые сухари*

Для обжаривания: *масло растительное*

В отваренный и тщательно размятый картофель добавить яйца, маргарин, всыпать муку и соль. Из картофельной массы сформовать шарики, сделать из них лепешки. На каждую выложить кусочек разрезанной в длину сардельки без оболочки, сформовать рулетики, обвалять в молотых сухарях и жарить в большом количестве хорошо разогретого масла 5–7 минут.

Пирожки с сыром

Для теста: *картофель — 5 шт., пшеничная мука — 400 г, сметана — 2 ст. л., молоко — 2 ст. л., яйца — 2 шт., дрожжи сухие — 30 г, сахар — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *сыр тертый — 60 г*

Для обжаривания: *масло растительное*

Картофель отварить, очистить, протереть через сито, смешать с разведенными в подслащенном молоке сметаной, дрожжами, мукой, солью, яйцами. Добавлять муку до тех пор, пока тесто не начнет отставать от рук. Оставить его в тепле на 1 час для подъема, после чего раскатать в пласт толщиной 1 см. Выемкой нарезать кружочки, на каждый положить тертый сыр, накрыть другим кружочком, края соединить. Пирожки поджарить в глубокой сковороде с разогретым растительным маслом и посыпать оставшимся сыром.

Пирожки с ветчиной и сыром

Для теста: *картофельное пюре — 300 г, дрожжи — 2 ч. л., мука пшеничная — 1 стакан, вода — 200 мл, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., сало топленое — 1 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — 1 ч. л.*

Для начинки: *ветчина — 100 г, сыр твердый — 100 г, перец сладкий — 1 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Ветчину нарезать кубиками, сыр натереть на терке, сладкий перец очистить от сердцевины и нарезать. Перемешать.

Картофельное пюре для использования в тесте должно быть комнатной температуры. Растворить в небольшом количестве теплой воды сахар, соль, 2–3 ст. л. муки и дрожжи. Отставить в теплое место до появления пузырьков (10–15 минут). Смешать картофельное пюре, яйцо, топленое сало, сливочное масло и оставшуюся воду. Добавить к дрожжам картофельную смесь, тщательно перемешать, добавить просеянную муку и замесить тесто. Накрыть и оставить в теплом месте для подъема. Через 1–2 часа обмять и дать подняться еще раз. Готовое тесто разрезать на равные кусочки, из каждого скатать небольшой шар, раскатать лепешки, выложить начинку и соединить края. Каждый пирожок немного примять и обжарить в достаточном количестве растительного масла.

Пирожки с гречневой кашей и яйцами

Для теста: *картофель — 1 кг, мука пшеничная — 300 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 50 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *гречневая каша — 500 г, лук репчатый — 1 шт., вареные яйца — 3 шт., соль — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Лук нарезать и обжарить до золотистого цвета. Добавить гречневую кашу и нарезанные вареные яйца. Посолить и тщательно перемешать.

Вареный картофель очистить и натереть на терке, добавить сливочное масло и яйцо, перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Разделить готовое тесто на равные части, расплющить каждую в лепешку и выложить начинку. Соединить края и сформовать пирожки. Обжарить с обеих сторон на сковороде в разогретом растительном масле до готовности.

Пирожки с сушеными грибами в панировке

Для теста: *картофель — 1 кг, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 300 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *грибы сушеные — 100 г, лук репчатый — 2 шт., перец черный молотый и соль — по вкусу, растительное масло для обжаривания*

Для панировки: *яйцо — 1 шт., панировочные сухари*

Для обжаривания: *масло растительное*

Сушеные грибы промыть, сварить, мелко нарубить и поджарить в масле. Добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и перемешать.

В отваренный до готовности картофель добавить муку, яйца, соль. Подготовленную картофельную массу разделать в виде небольших лепешек, на середину положить грибной фарш и соединить края, придавая пирожку форму полумесяца. Смазать пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой сковороде с маслом.

Пирожки с сушеными грибами в смальце

Для теста: *картофель — 10 шт., яйца — 2 шт., мука пшеничная — 3–4 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *грибы сушеные — 70 г, лук репчатый — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. л., перец черный молотый и соль — по вкусу*

Для обжаривания: *5–6 ст. л. смальца*

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 2 часа, отварить в той же воде и откинуть на дуршлаг. Грибы нарубить, обжарить, посолить и поперчить. Соединить с нашинкованным и обжаренным репчатым луком, перемешать.

Картофель вымыть, отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку или тщательно растолочь. Добавить яйца, соль, муку, хорошо перемешать. Готовое тесто разделить на шарики, раскатать в виде кружочков, на середину положить грибную начинку, края соединить. Обжарить пирожки с двух сторон в кипящем жире.

Пирожки с тушеной капустой

Для теста: *картофель — 400 г, мука пшеничная — 50 г, масло сливочное — 50 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста — 200 г, лук репчатый — 50 г, яйца — 2 шт., сливочное масло — 2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Свежую капусту мелко нарезать, посолить, положить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом, перемешать, накрыть крышкой и тушить, часто помешивая. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в масле, положить в капусту, добавить соль, перец и довести до готовности. В готовую капусту вбить сырые яйца, перемешать, остудить.

Картофель очистить, отварить с добавлением соли, пропустить через мясорубку. Добавить муку, масло и соль, раскатать, разрезать на кусочки, разделать в виде кружочков. Разложить фарш, хорошо соединить края и обжарить пирожки на сковороде с разогретым растительным маслом.

Пирожки с жареной капустой

Для теста: *картофель — 4 шт., мука пшеничная — 5 ст. л., яйцо — 1 шт., соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста свежая — 200–250 г, яйцо — 1 шт., лук*

репчатый — 1 шт., масло — 1 ст. л., масло топленое — 4 ст. л., соль — по вкусу

Для обжаривания: *масло растительное*

Свежую капусту мелко нарубить и поджарить на 2 ст. л. топленого масла. Отдельно на топленом масле поджарить репчатый лук, добавить его в капусту вместе с сырым яйцом, посолить и перемешать.

Картофель очистить, промыть и отварить. В горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, муку и перемешать. Полученную картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них капустный фарш, завернуть в виде пирожков и обжарить.

Пирожки с редькой и клюквой

Для теста: *картофель — 400 г, мука пшеничная — 6 ст. л., яйцо — 1 шт.*

Для начинки: *редька — 1 шт., клюква — 1 ст. л., петрушка — 3 веточки*

Для обжаривания: *масло растительное*

Редьку очистить, натереть на крупной терке, добавить нарезанную петрушку и клюкву. Перемешать.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности и размять в пюре. В картофельное пюре добавить яйцо, муку и замесить картофельное тесто. Готовое тесто разделить на равные части. Из каждой части раскатать небольшую лепешку, выложить 1 ч. л. начинки и соединить края. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем пирожки с обеих сторон до румяной корочки.

Пирожки с капустой и чесноком

Для теста: *картофель — 10 шт., мука пшеничная — 4–5 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста белокочанная — 200 г, лук репчатый — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

Капусту мелко нашинковать и обжарить с вместе с

нарезанным луком в растительном масле до мягкости. Добавить пропущенный через пресс чеснок, посолить, поперчить, перемешать и остудить.

Картофель отварить в подсоленной воде, размять в пюре и посолить. Добавить муку, чтобы получилось вязкое тесто. Готовое тесто разделить на шарики, сделать из них лепешки, выложить начинку и соединить края. Обжарить с обеих сторон в разогретом растительном масле до готовности.

Пирожки с колбасой, сыром и чесноком

Для теста: *пюре картофельное — 500–600 г, мука пшеничная — 150–200 г, яйца — 2 шт., зелень укропа измельченная — 1–2 ст. л., соль и перец черный молотый — по вкусу*

Для начинки: *сыр твердый — 100 г, колбаса копченая — 100 г, чеснок — 2–4 зубчика*

Для обжаривания: *масло растительное*

К охлажденному картофельному пюре добавить 1 яйцо и 1 желток (белок оставить). Положить укроп, посолить и поперчить. Хорошо перемешать до однородной массы. Белок взбить до устойчивой пены, ввести в картофельную массу. Постепенно всыпать просеянную муку, замесить тесто. Тесто будет липким, поэтому его нужно понемногу присыпать мукой. Затем разделить тесто на 4 части, каждую раскатать в пласт толщиной около полсантиметра. Чашкой или стаканом вырезать кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку — ломтик сыра, кусочек колбасы и немного измельченного чеснока. Сформовать пирожки, хорошо соединить края. Обжарить с двух сторон в растительном масле на среднем огне до зарумянивания.

Пирожки с капустой и морковью

Для теста: *картофель — 5–6 шт., яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 2 ст. л., масло сливочное — 20 г, соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста белокочанная — 300–400 г, морковь — 200 г, лук репчатый — 1 шт., зелень, соль и специи — по вкусу, масло растительное для обжаривания*

Для обжаривания: *масло растительное*

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками. Обжарить лук в растительном масле,

добавить морковь, жарить вместе 1–2 минуты. Добавить капусту и, периодически помешивая, жарить еще 5 минут. Посолить, добавить специи и зелень, накрыть крышкой, убавить огонь и тушить, пока капуста не станет мягкой.

Картофель отварить в подсоленной воде, немного остудить и очистить. Размять в пюре, пока он еще теплый. Добавить сливочное масло, яйцо, муку, посолить и хорошо перемешать. Смочить руки водой, чтобы тесто не прилипало, взять кусочек теста, сделать из него лепешку, на середину лепешки положить начинку и соединить края. Сформованные таким образом пирожки сразу жарить на разогретой сковороде до золотистого цвета, масла для обжарки нужно совсем немного.

Пирожки с квашеной капустой и яблоками

Для теста: *картофель — 12 шт., мука пшеничная — 9 стаканов, дрожжи сухие — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль — по вкусу*

Для начинки: *капуста квашеная — 700 г, яблоки — 8 шт., сахар и корица — по вкусу*

Для обжаривания: *масло растительное*

В капусту влить 1 стакан воды и тушить, помешивая, до мягкости. В конце добавить нарезанные яблоки, сахар и корицу, перемешать и остудить.

Отварить картофель как для пюре, отвар слить, но не выливать. Приготовить пюре, охладить. В 1 стакан теплого отвара добавить сахар, соль, 2–3 ст. л. муки и дрожжи, дать им подойти. Влить опару в пюре, добавить муки столько, чтобы тесто можно было вымесить, но оно оставалось мягким, и дать подойти в теплом месте. Из готового теста скатать небольшие шарики, расплющить их в лепешки, выложить начинку, соединить края и сформовать пирожки. Разогреть масло в сковороде, положить туда кусочек сырого картофеля (чтобы масло не горело) и жарить пирожки до готовности.

Пирожки со свеклой и черносливом

Для теста: *картофель — 400 г, мука пшеничная — 6 ст. л., яйцо — 1 шт.*

Для начинки: *свекла вареная — 1 шт., чернослив — 5 шт.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Чернослив замочить на несколько минут в кипятке, обсушить и нарезать кусочками. Свеклу натереть на терке и соединить с черносливом. Перемешать.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности и размять в пюре. К картофельному пюре добавить яйцо, муку и замесить картофельное тесто. Тесто разделить на равные части. Из каждой части раскатать небольшую лепешку, выложить 1 ч. л. начинки и соединить края. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем пирожки с обеих сторон до румяной корочки.

Пирожки с брусникой

Для теста: *картофель — 400 г, мука пшеничная — 6 ст. л., яйцо — 1 шт.*

Для начинки: *брусника — 100 г, сахар — 50 г, крахмал — 1 ст. л.*

Для обжаривания: *масло растительное*

Смешать бруснику с сахаром, добавить крахмал, осторожно перемешать.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности и размять в пюре. В картофельное пюре добавить яйцо, муку и замесить картофельное тесто. Тесто разделить на равные части, из каждой раскатать небольшую лепешку, выложить 1 ч. л. начинки и соединить края. В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем пирожки с обеих сторон до румяной корочки.